Voor het beste rundvlees moet je bij de slager zijn

Wil je de beste kwaliteit van rundvlees, dan ga je het best naar de zelfstandige slager. Dat blijkt uit een onderzoek van Test Aankoop na analyse van 39 stalen vlees afkomstig van zowel lokale slagers als supermarkten. De steak van bij de lokale beenhouwer, scoort beter naar zowel smaak als kwaliteit toe. Biologisch vlees is niet per se lekkerder of gezonder, maar kent dan weer andere voordelen.

27 OKTOBER 2020 – LAATSTE UPDATE 27 OKTOBER 2020 21:35

Lees meer over:
vlees
veehouderij
veeteelt
consument



Betere kwaliteit bij de slager

Om te weten waar de consument het best zijn stuk rundvlees kan kopen, kocht de consumentenorganisatie 39 stukken dunne lende, bijna allemaal van Belgische origine. 10 stalen waren afkomstig van supermarkten (Carrefour, Colruyt, Delhaize, Albert Heijn, Aldi, enz.) en 11 stalen kwamen uit biowinkels (Bioplanet, Sequoia, Färm, enz.). Voor nog 18 andere ging Test Aankoop langs bij zelfstandige slagers, waaronder 8 biologische slagers. Resultaat? Het vlees van de slager kwam volgens het expertenpanel als beste uit de bus. “Het is zo dat het vlees dat we bij de lokale slager vinden, grotendeels afkomstig is van vrouwelijke runderen, waarvan het vlees over het algemeen sappiger is en beter smaakt”, zegt Simon November van Test Aankoop. “Vrouwtjesrunderen worden immers pas op latere leeftijd geslacht omdat ze eerst kalven moeten voortbrengen met als resultaat dat hun vlees vaak beter en smaakvoller is.”
Rundvlees uit de supermarkt daarentegen is over het algemeen afkomstig van jonge mannetjesrunderen. Het gaat om dieren die magerder zijn en geselecteerd werden op basis van hun uniforme kwaliteit. Het gevolg: minder sappig en minder lekker vlees, weet Test Aankoop.

> **“Het vlees bij de lokale slager is grotendeels afkomstig van vrouwelijke runderen, waardoor het sappiger is en beter smaakt**
>
> Simon November - Test Aankoop

Biologisch vlees

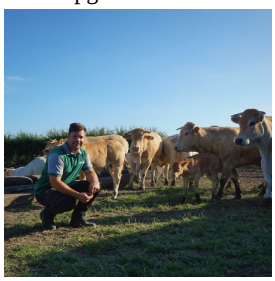
Vlees van de slager kost gemiddeld 5 euro per kilogram meer dan in de klassieke supermarkt. Het duurste vlees echter vind je in de rekken van de biosupermarkt, op de voet gevolgd door vlees van de bioslager (nauwelijks €1 verschil per kilo). Daarna volgen vlees van de traditionele slager (30%

goedkoper dan vlees van de bioslager) en vlees van de klassieke supermarkt (gemiddeld 70% goedkoper dan het vlees dat je bij de biosupermarkt vindt).
Opvallend: Test Aankoop stelde vast dat biovlees niet gezonder of lekkerder bleek te zijn en dikwijls zelfs meer vet bevatte dan de alternatieven zonder biolabel. Biologisch rundvlees bevat trouwens ook wat meer verzadigd vet dan 'niet-bio'. Maar onbewerkt rundvlees, zoals biefstuk of dunne lende blijft sowieso een mager stukje vlees. De consumentenorganisatie benadrukt wel dat het in de biologische landbouw niet toegelaten is om kunstmest of synthetische pesticiden te gebruiken voor het veevoeder en dat er veel aandacht wordt besteed aan het welzijn van de dieren, wat dan weer andere positieve elementen zijn.

Misleidende claims

Test Aankoop stipt aan dat er geen specifieke Belgische of Europese regelgeving bestaat omtrent de benamingen van rundvlees. Vermits fabrikanten bijgevolg zelf kunnen beslissen wat er op het etiket wordt geplaatst, constateerde de consumentenorganisatie dat er heel wat culinaire termen (zoals 'chateaubriand' of 'tournedos') of niet-bestaande namen zoals 'steak van de chef', 'steak maître d'hôtel', in plaats van de officiële benamingen bestaan. In dat geval kan de consument maar moeilijk achterhalen om welk stuk van de koe het precies gaat en of de gevraagde prijs wel terecht is. Daarom pleit Test Aankoop voor een wettelijk kader dat producenten oplegt het juiste spierstuk van het rund op te geven op het etiket, bv. 'chateaubriand van ossenhaas'.

De koopgids rundvlees van Test Aankoop kan je hier raadplegen



Uitgelicht

"Er gaat toch niets boven een stukje puur vlees"

Reportage

Tijdens de coronacrisis vonden veel mensen hun weg naar de hoevewinkel om de hoek. Dat merkte ook Alain Van den Vreken (33) die zich samen met zijn ouders ondertussen al 10 ja...

28 JULI 2020

Lees meer

Bron: Eigen verslaggeving

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 Code d'Or