nieuws

"We moeten jongeren opnieuw paardenvlees leren eten"

nieuws

Paardenvlees is vandaag niet erg populair meer, hoewel het in de nasleep van de dioxinecrisis en dollekoeienziekte opnieuw onder de aandacht kwam. Fransen en Italianen zijn de grootste paardenvleeseters, België staat op de derde plaats met nauwelijks een kilo per persoon op jaarbasis. "We moeten jongeren opnieuw paardenvlees leren proeven", zegt Anne-Mie De Nil van De Nil Vleeswaren.

1 AUGUSTUS 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument

Paardenvlees is vandaag niet erg populair meer, hoewel het in de nasleep van de dioxinecrisis en dollekoeienziekte opnieuw onder de aandacht kwam. Fransen en Italianen zijn de grootste paardenvleeseters, België staat op de derde plaats met nauwelijks een kilo per persoon op jaarbasis. "We moeten jongeren opnieuw paardenvlees leren proeven", zegt Anne-Mie De Nil van De Nil Vleeswaren.
De Belg eet nauwelijks nog een kilo paardenvlees per jaar, terwijl het volgens een studie van de KU Leuven tot voor tien jaar nog ongeveer twee kilo was, en in de jaren zestig drie kilo. Paardenvlees maakt vandaag slechts 2 procent uit van de totale vleesconsumptie maar in het kader van de hang naar authenticiteit zou dat wel eens kunnen veranderen.
Toch eten we meer paardenvlees dan we denken. Uit een recent Nederlands onderzoek blijkt dat één op de drie snacks in de frituur paardenvlees bevat. Het wordt verwerkt in veel kroketten, bouletten en hamburgers. Maar ook filet d'Anvers, de typisch vierkante Boulogne-salami, de Lokerse worsten en de Gentse lookworst bevatten paardenvlees.
De grootste invoerder van paardenvlees is Equinox, in Wijnegem bij Antwerpen. Het paardenvlees is vooral afkomstig uit Argentinië, Uruguay, Mexico en Brazilië. In

sommige streken blijft het populair. Zo hebben heel wat Brusselse en Antwerpse chefs paardenbiefstuk op hun kaart staan. Een steak van het paard kost vandaag evenveel als een van het rund. Het bekendste restaurant gespecialiseerd in paardenvlees is De Kuiper in Vilvoorde.
Maar ook Oost-Vlaanderen kent een echt paardenvleestraditie. De Nil Vleeswaren, dat in Hamme aan de Durme ligt, is gespecialiseerd in de verwerking van paardenvlees.
"Niet zo heel lang geleden waren er in deze regio tal van kleine vleeswarenbedrijfjes. Ze zijn quasi allemaal verdwenen", zegt Marie-Anne De Nil, die sinds haar zeventiende in het bedrijf van haar ouders werkt en nu zaakvoerder is.
"Vandaag zijn wij de enige die nog op ambachtelijke wijze werken. Sinds 1898 - dus vier generaties lang - oefenen we deze stiel uit. Al die jaren hebben van ons specialisten gemaakt in de handel van vers paardenvlees en het fabriceren van gerookt paardenvlees, boulognes en salami's. Bij ons is elke Boulogne anders. We leggen er met de hand varkensdarm rond en knopen zelfs met de hand het touwtje aan de salami. Natuurlijk vergt zoiets tijd, maar dat maakt ons product nu net uniek".
"In 1995 dacht mijn vader er over om de zaak te verkopen. Hij had blijkbaar niet verwacht dat ik geïnteresseerd zou zijn om het bedrijf over te nemen, maar dat was ik dus wel. Toen ik aan het roer kwam van het bedrijf, ben ik er toch in geslaagd om de pit er weer in te krijgen. Om half vijf 's ochtends begint mijn werkdag en vaak verlaat ik als laatste het pand. Ik doe ook veel zelf. De mensen bellen me om producten te bestellen, ik onderhoud de contacten met de leveranciers, controleer en werk ook samen met 'mijn mannen' op de werkvloer".
"Ik besef maar al te goed dat er een taboe is rond paardenvlees, vooral bij jongeren. De oudere generaties zijn opgegroeid met paardenvlees en eten niets liever. Om ook de jongere generatie te overtuigen doen we elk jaar mee met de 'Week van de Smaak'. Dan kunnen de jongsten onze producten proeven. Het is voor ons belangrijk dat ook kinderen die gewoonte aanleren".
Een paardensteak is mager en bevat veel onverzadigde vetten en ijzer. Bovendien is de kans dat hij chemische of hormonale producten bevat zeer klein, omdat paarden niet voor consumptie worden gekweekt. "Klopt, om die reden raden veel diëtisten het vlees aan. Bovendien is het honderd procent hormonenvrij", zegt Marie-Anne De Nil.
"We leveren vooral aan de Vlaamse markt maar in de toekomst willen we ons ook op de Nederlandse markt richten. Daar worden vooral goedkope - en dus weinig kwaliteitsvolle - paardenbereidingen verkocht. Daar hopen we op termijn verandering in te kunnen brengen met een gezond product dat is vervaardigd met liefde en vakkennis".

Bron: De Morgen/Het Laatste Nieuws/Eigen berichtgeving

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