

Week van de steak-friet: Landbouw- en horecafamilie brengt biefstuk van wei tot bord

Zwarte peper, gele frietjes en een stukje rood vlees: Belgischer kan een gerecht niet worden dan de steak friet. Traditiegetrouw staat de tweede week van oktober helemaal in het teken van dit topgerecht. Maar hoe maak je de ultieme steak? Productkeuze gaat boven alles, en daar is het Leuvense steakrestaurant Den Angelus wel erg radicaal in. Elke vezel rundsvlees en elk snippertje friet kweken ze zelf op hun hoeve net buiten de stad.

🕒 6 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 6 OKTOBER 2023 14:34

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

bedrijfsbezoek

rundveehouderij

vlees

imago

lokaal

horeca



Onze weg naar een lekker bord steak-friet begint bij Dean Vanhorenbeeck (29), veeboer in Katspoelhof, Bierbeek. Of hij voor het interview nog even de kalfjes mag voederen? Uiteraard, dichterbij de oorsprong kan een mens niet gaan. Als een Leuvense student slokt een witblauw kalfje haar drie liter volle ‘papfles’ in één teug leeg. Zonder hikjes en zonder boertjes. Was het ouderschap overal maar zo eenvoudig. Al is er wel één gelijkenis, weet Dean: de dracht van een koe duurt net zo lang als bij een mens.



Voedselketen

Landbouw zit al vier generaties in het bloed bij de Vanhorenbeecks. Vader Stephan (53) had bijna de laatste geweest. In 1999 stopte hij met het bestaande bedrijf voor een carrière in metaalbewerking, maar het landbouwhart bleef kloppen. Na een hiaat van dertien jaar begonnen de Vanhorenbeecks in 2012 opnieuw met Katspoelhof, als nieuwe eigenaars van een eeuwenoude hoeve. Dat groeide uit tot een flink bedrijf met 50 runderen, 30 ooiën, 60 lammeren, 3 varkens en allerhande teelten.

Intussen was Deans zus Kim (31), aan het werk aan de andere kant van de voedselketen. Op 11-jarige leeftijd begon ze haar hotelschoolopleiding Spermalie. Na een opleiding bij onder andere Wout Bru en een passage bij diverse gerenommeerde chefs, besloot ze in 2013 om voor zichzelf te beginnen. Dat was toen nog zonder de link met de boerderij.

“Het lijkt nu een logische combinatie, maar onze frank viel niet meteen om de boerderij te combineren met het restaurant van mijn zus”, zegt Dean. “Dat idee kwam pas later. Vandaag maken we bijna alles zelf dat in het restaurant wordt geserveerd, van het brood tot de biefstuk. We kweken ook onze eigen granen, zoals tarwe, rogge en gerst.”



Nose to tail

“Haver geven we aan de runderen, dat is goed om de bronst te stimuleren”, zegt Dean. “Spelt is goed voor de maagontwikkeling. Onze runderen kalven meestal twee, drie keer alvorens ze worden geslacht, en we slachten louter volgens de vraag van het restaurant. Maar we zullen nooit vlees weggooien. Is er een bepaalde snede opgegeten – meestal gaat de filet pur als eerste – dan halen we die van de menu. We slachten pas een nieuwe koe als alle andere stukken verdwenen zijn. Alleen onze tongen sparen we op. Die zijn een hit op Leuven kermis.”

De nose to tail-mentaliteit is iets waarmee Den Angelus niet enkel de nodige eerbied voor hun klanten, maar ook voor hun dieren wil tonen. “Als een vegetariër komt zondigen, dan doet die het hier”, zegt Dean. “Omdat ze weten dat onze dieren een goed, volwaardig leven leiden. Die garantie heb je niet bij vlees uit de supermarkt. Ook onze ecologische voetafdruk is beperkt. Onze koeien worden één keer heen en terug naar Anderlecht gevoerd om geslacht te worden. Dat is het enige zware transport.”



Multitasken

Terwijl Dean het laatste werk op de boerderij afrondt, wordt het stilaan etenstijd. Toch zit zijn werkdag er nog lang niet op. Om achttien uur zal hij zijn werkkleren ruilen voor een proper hemd en nette schoenen, want elke dag op de boerderij eindigt met een shift in het restaurant.

Zestien kilometer verderop, in Den Angelus in Leuven, gaat het er niet rustiger aan toe. Als één geoliede machine verwerken Kim, haar vriend Dries en mama Nancy de boerderijproducten tot enkele prachtige borden. Een legioen aan patatjes wordt vingervlug verwerkt tot chips en frietjes. Multitasken is de boodschap. “Nu hebben we een machine die een deel van het schilwerk doet, maar ik moet er altijd nog eens met de hand over gaan”, zegt Dries.

“Snelheid is van topbelang. Soms schil ik mijn aardappelen wat te dik, maar dat betekent dan een extra stukje aardappel voor de koeien.”



Terwijl Kim een grote homp deeg tot een brood van eigen granen masseert, blinkt een iPad boven het keukengerei. Met beeld. Netflix? Neen, een webcamverbinding naar de stallen. Ook tijdens het koken is de boerderij nooit ver weg. “Zeker als er een koe op punt staat te bevallen, houden we dit goed in het oog”, klinkt het.

Ook zus Kim en haar vriend combineren het restaurant met het boerderijleven. “Staat er een koe op bevallen, dan kijken we ’s nachts ieder om beurt”, zegt Dries. “Of het evident is dit te combineren? We hebben geen zittend gat.”

Toch zijn er enkele praktische beslommingen. “De boerderij en het restaurant vallen onder één bedrijf, wat het qua wetgeving soms ingewikkeld maakt”, zegt Kim. “Dean liep bijvoorbeeld eerst veel steunmaatregelen voor landbouw mis, omdat een te groot deel van onze omzet werd gegenereerd

aan 12 procent BTW. Omdat we onze runderen rechtstreeks op restaurant serveren, dus. Gelukkig is er voor elk probleem wel een oplossing."

Eerste van de klas

De combinatie heeft uiteraard ook voordelen. Productkennis is onmisbaar in de keuken. Als parttime boerin, weet Kim als geen ander waar ze mee werkt. Ook de cuisson, een woord waar menig hobbykok de tanden op stukbijt, heeft voor Kim geen geheimen. "Mijn favoriet? Bleu chaud", zegt Kim. En de beste sneden? Daar zijn Dean en Kim het over eens. "Onglet", zegt Dean. "En de spinnenkop. Dat heet zo door de vele witte lijnen van vet." Die productkennis, en zeker de kennis van de landbouw, is echter niet iedereen gegeven. Ook daar willen Dean en Kim een ambassadeursrol spelen. "Ik denk dat België eerste van de klas is op vlak van ecologische landbouw en gezonde voeding produceren, en dan wordt het ons qua wetgeving toch moeilijk gemaakt. We kennen een heel strenge regelgeving, wat mag, maar het is spijtig dat dit niet geldt voor geïmporteerde producten."



Lokaal

Voor het Belgisch witblauw is enige nationale trots gerust op zijn plaats. Daarom ook is het reeds de zevende keer dat VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing, dit product huldigt de week van de steak-friet. "Daarvoor werken we samen met onze Waalse collega's van ApaQ-W, de Vlaamse horeca, retailsector en zelfstandige slagers. De vorige edities werden door de consument gesmaakt en bleken een groot succes", zegt Liliane Driesen van VLAM.

"Met de Week van de steak-friet wil VLAM één van onze nationale favorieten en klassiekers in de kijker zetten met een duidelijke focus op genieten zoals dat ook in onze Bourgondische eetcultuur past", klinkt het nog. "We willen mensen samenbrengen rond de tafel om te genieten van een lekker stukje traditie. In onze campagne verwijzen we ook naar alle kanalen waar je dicht bij huis vlees van bij ons kan kopen: rechtstreeks bij de boer, bij de slager of in de supermarkt."

VLAM accentueert dat er met de 'Week van de steak-friet' geen promotie wordt gevoerd voor 'meer vlees', maar dat de focus ligt op producten van bij ons. Zo wil VLAM de consumenten die kiezen voor een stukje vlees aanmoedigen om voor lokaal vlees te kiezen en hen bewust maken van de herkomst.



Bron: Eigen berichtgeving

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>

