

## Wordt vlees van geitenbokjes een culinaire ontdekking?

nieuws

In Griekenland, Spanje en andere Zuid-Europese landen is geitenlamsvlees een delicatessen die massaal gegeten wordt in de (beperkte) periode dat het beschikbaar is. Het vlees van de bokjes die geboren worden op Belgische melkgeitenbedrijven vindt zijn weg daar naar toe, maar wordt ook gelust door de allochtone gemeenschap in grootsteden. "De doorsnee Belg kent het niet, al zijn er een aantal topchefs die het ontdekten en op de menukaart plaatsen", vertelt Luc Boone, die al bijna 20 jaar werkt aan een duurzame afzet voor bokjesvlees. Door de bokjes niet louter als een bijproduct van de zuivelproductie te beschouwen, is een goede zorg voor alle lammeren op melkgeitenbedrijven gegarandeerd.

🕒 12 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:

culinair



In Griekenland, Spanje en andere Zuid-Europese landen is geitenlamsvlees een delicatessen die massaal gegeten wordt in de (beperkte) periode dat het beschikbaar is. Het vlees van de bokjes die geboren worden op Belgische melkgeitenbedrijven vindt zijn weg daar naar toe, maar wordt ook gelust door de allochtone gemeenschap in grootsteden. "De doorsnee Belg kent het niet, al zijn er een aantal topchefs die het ontdekten en op de menukaart plaatsen", vertelt Luc Boone, die al bijna 20 jaar werkt aan een duurzame afzet voor bokjesvlees. Door de bokjes niet louter als een bijproduct van de zuivelproductie te beschouwen, is een goede zorg voor alle lammeren op melkgeitenbedrijven gegarandeerd.

Een Belg eet op jaarbasis circa 600 gram schapen- en lamsvlees, maar geitenvlees is hem of haar meestal vreemd. Nochtans zou het even lekker zijn als we chef-kok Broes Tavernier van 't Vijfde Seizoen in Aalter mogen geloven. Hij serveert bokjesvlees omwille van de smaak, maar ook vanwege het duurzame aspect. Ongeveer de helft van de lammetjes die op een melkgeitenbedrijf geboren worden, zijn immers bokjes die niet nuttig zijn voor de zuivelproductie. Voor elke 10 kilo geitenkaas is ongeveer 500 gram boklamsvlees beschikbaar. Bokjes zijn als het ware een bijproduct. Je kan ze vergelijken met de stierkalfjes op melkveebedrijven, die na twee weken verhuizen naar een kalvermestery.

Onder invloed van de populariteit van geitenmelk en geitenkaas is de geitenmelkhouderij fors gegroeid de jongste jaren. In Vlaanderen zijn er 75 melkgeitenbedrijven met meer dan 50 geiten actief, waarvan 13 biologische bedrijven. Deze week verscheen in de krant het verhaal van Ivan Konings, die als voormalige CEO van een telecombedrijf 4,5 miljoen euro investeerde in een gloednieuw melkgeitenbedrijf in Beverst bij Bilzen (Limburg). Vijf medewerkers runnen er een boerderij met 3.300 geiten die ieder jaar 2,5 miljoen liter melk leveren.

In Nederland daalde het aantal melkgeitenhouders tot een 500-tal, maar het aantal geiten en de productie per bedrijf bleven stijgen. Tussen 2000 en 2017 groeide de melkgeitenstapel van bijna 100.000 naar bijna 350.000 dieren. Ruim 300 miljoen kilo geitenmelk vindt zijn weg naar de markt. De afzet voor bokjesvlees groeide niet mee. Uit noodzaak wordt het zelfs verwerkt in diervoeding. Aan elk mannelijk lammetje dat na een week verdwijnt richting een afmestbedrijf steekt een melkgeitenhouder geld toe. Deze economische minwaarde leidde in Nederland tot een gebrek aan zorg. Inspecties brachten problemen met dierenwelzijn aan het licht, en hoge sterftcijfers op de afmestbedrijven. Dit wordt nu aangepakt met een actieplan om het welzijn van geitenbokjes te verbeteren.

“De situatie in België en Nederland is totaal verschillend”, zegt Luc Boone van Boone bvba, een firma uit Opwijk gespecialiseerd in voeders voor jonge dieren zoals melkpoeders voor geitenlammeren. Onder zijn impuls is een afzetmarkt voor Belgisch geitenvlees opgebouwd, deels in eigen land en grotendeels in Zuid-Europa. In grootsteden als Antwerpen, Brussel en Charleroi vindt geitenvlees zijn weg naar de moslimconsument via islamitische slagerijen. In een aantal toprestaurants in eigen land kan je bokjesvlees als exclusieve specialiteit op de menukaart terugvinden. En dan nog alleen in het voorjaar, “want bokjesvlees is een seizoensproduct”, legt Boone uit.

Een geit wordt net zoals een schaap in het najaar gedekt zodat de lammetjes tussen februari en mei geboren worden. Vier maanden lang is er een groot aanbod lamsvlees, daarna bijna niets meer. Dat bemoeilijkt het evenwicht tussen vraag en aanbod. Het vlees van reforme melkgeiten, die niet productief genoeg meer zijn, kan wel het jaar rond aangeboden worden. Vorig jaar zijn er in ons land in totaal 16.000 jonge en oudere geiten geslacht. Door de dieren hier te slachten, hoeven ze niet levend op ver transport naar Zuid-Europa.

Winst maken melkgeitenhouders niet met het opfokken van de mannelijke lammetjes. “Een vrouwelijk lam heeft een hogere financiële waarde, maar ook de bokjes worden goed verzorgd en krijgen voldoende biest voor ze het melkgeitenbedrijf verlaten. Daardoor ligt het sterftcijfer op bokkenmesterijen in eigen land veel lager dan in Nederland”, verzekert Luc Boone. “Met de vergoeding die Belgische melkgeitenhouders krijgen voor de bokjes geraken ze net wel of net niet uit de kosten. De financiële waardering kan dus nog beter. Toch zijn geitenhouders er nu al fier op dat bokjes een waardig bestaan hebben.”

“De correcte prijs voor geitenmelk laat toe om te investeren in een deftig leven voor de bokjes. Als je een inkomen wil halen uit geitenzuivel, moet je het sectorimago hoog houden en tonen dat je inspanningen doet voor de bokjes”, vult Johan Devreese van de Organic Goatmilk Coöperatie aan. Hij verwijst in dat verband naar de coöperatie van Nederlandse geitenhouders die is opgericht voor de afzet van biologisch geitenvlees. [Bio Goat Meat](#) wil op termijn realiseren dat alle biologische melkgeitenhouders de bokjes opfokken en hun vlees onder het biolabel kunnen vermarkten.

Bokjesvlees is goedkoper dan lamsvlees, is een mager stukje vlees en bevat een erg laag aandeel verzadigd vet. Ten opzichte van andere vleessoorten bevat het ook weinig cholesterol en een hoog ijzer- en eiwitgehalte. Het vlees is vrij blank tot licht rozig van kleur. “Kortom, het is te goed om geen kostendekkende vergoeding op te leveren voor de melkgeitenhouders die de bokjes opfokken”, vindt Boone. Delilam in Arendonk, de grootste bokkenmesterij van het land, deelt op zijn website een aantal **recepten** om geitenvlees ingang te doen vinden in de Vlaamse keuken.

**Beeld:** WikimediaCommons - Magda Baidan

## VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles


## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra