

Rundvlees VAN BIJ ONS

SMAAKVOL, AMBACHTELIJK EN LOKAAL

WAAROM Zouden we runderen van over de grens laten overkomen, terwijl we zelf over culinaire topassen beschikken? Tijdens HORECA EXPO PAKTE VLAM uit met de lekkerste stukjes rundvlees van bij ons.

KATIA BELLOY

Er zijn twee rundtypes: de melkrunderen en de vleesrunderen. Sommige rassen verenigen beide kenmerken en worden dubbeldoelrassen genoemd. Rundvlees is meestal afkomstig van runderen die geslacht worden wanneer ze tussen twee en drie jaar oud zijn als stier. Vrouwelijke runderen, vaarzen en koeien zijn iets ouder. Het vlees kan naargelang het ras, het geslacht, de fokmethode en de leeftijd een verschillende smaak en textuur hebben.

België telt verschillende vleesrassen. Het bekendste is het Belgisch Witblauw en dankt zijn naam aan de egaal witte vacht kleur met blauwschijnende vlekken. De duidelijk herkenbare billen bevatten zeer veel edel vlees. Belgisch Witblauw wordt daarom ook vaak dikbil genoemd. Het vlees is zeer mager

ALEX VERHOEVEN: “IEDEREEN HEEFT NU DE MOND VOL VAN WAGYU EN ANDERE BUITENLANDSE RUNDERRASSEN, TERWIJL ONS VLEES ZEKER ZO GOED EN ZO LEKKER IS.”

- het bevat slechts 2% vet - en is ook zeer mals met fijne spiervezels.

Daarnaast zijn er nog verschillende Belgische rassen naargelang de regio, zoals het West-Vlaams rood ras in West-Vlaanderen, het witrood ras in Oost-Vlaanderen, het roodbonte

ras in de Kempen en het zwartbonte ras in de Polders en het Land van Herve.

Rundvlees is een goede leverancier van B-vitaminen (B3, B6 en vooral B12) en in het bijzonder ook van de mineralen ijzer en zink. Deze mineralen worden uit vlees veel efficiënter opgenomen dan uit plantaardige voedingsmiddelen.

AAN DE SLAG

In november waren alle hallen van Horeca Expo vijf dagen lang gehuld in een nevel van etensgeuren. In Hal 7 heeft VLAM voor de gelegenheid een foodtruck met rundvlees van bij ons neergezet. Het team van Kookeiland, aangevoerd door acteur en hobbykok Peter

Van Asbroeck, presenteerde er drie verschillende hapjes met rundvlees: minisaté, filet pur met zoete aardappel en een taco met rundergehakt (recepten Piet Huysentruyt, zie verder). Op deze wijze zette VLAM kwaliteitsrundvlees van bij ons in de kijker. Naast de kok van dienst zorgden ook verschillende



Vlaamse rundveehouders elke dag voor tekst en uitleg bij het product. Zo kunnen de rundveehouders hun verhaal vertellen en ingaan op de manier waarop runderen worden gehouden, eventuele vragen over voeding, dierenwelzijn en kalving beantwoorden.

In de gastronomische keuken in Chef's Place ging Guy Van Cauteren aan de slag met Witblauw. Hij werd bijgestaan door Keurslager Wouter Decock uit Knokke-Heist. Guy Van Cauteren, die zelf een slagersopleiding heeft genoten vooraleer zich te bekwamen als chef, wil chefs de pracht van Belgisch Witblauw doen herontdekken: "Het is excellent vlees. Grootwarenhuizen verkiezen het stierenvlees vanwege de uniforme kwaliteit, de malsheid en het zeer laag vetpercentage. En laat het nu net dat vet zijn dat het vlees smaak geeft. Ik werk daarom louter met koeien die 2 à 3 keer gekalfd hebben." Hij maakte een tartaar met rucola en Oud Brugge-kaas en een traag gegaard zenuwstuk met wortel en ui.

In de wedstrijd-demokeuken ging Alex Verhoeven van Fleur de Sel in Kasterlee