

eten met **Jeroen Thijssen**

Wie levert de lekkerste entrecote?



Jeroen Thijssen is culinair journalist en schrijver. mail@jeroenthijssen.nl

Doemroepers verklaren het al jaren: de wereld gaat ten onder en het vlees wordt duur. Van die wereld weet ik het nog niet, maar van dat vlees lijkt me een open deur. In de hele wereld groeit de middenklasse die wil leven zoals de Westerse middenklasse: een auto om naar zee te rijden en elke dag vlees. Tegen een dergelijke vraag is de prijs van het dierlijk weefsel niet bestand. Die stijgt tot onwaarschijnlijke hoogten, en daar is niets aan te doen. Ons rest niets dan mee te buigen met de wind: minder vlees eten.

Minder, maar als het even kan wel smakelijk.

Dat brengt ons op de vraag, die al erg lang speelt: welk Nederlands rundvlees is nu eigenlijk het lekkerst? Zelf heb ik daar wel mijn ideeën over en iedere boer ook; ik heb een voorkeur voor smaakkanonnen als Black Angus, iedere boer voor zijn eigen vee.

Wanneer NieuwVers me vraagt om plaats te nemen in de jury van het lekkerste rundvlees van Nederland, dan zeg ik graag ja. Eenentwintig(!) entrecotes moet de jury proeven, en dan bepalen welke de lekkerste zijn. Niet een die 'de lekkerste' is, aldus de organisatie, maar een aantal. De aangedragen entrecotes zijn van origineel Hollands rund als Lakenvelder, Blaarkop en Maas-Rijn-IJsselrund. Ook beroemde buitenlandse runderen als Wagyu, Black Angus en Limousin, die in Nederland zijn gefokt, doen ook mee.

NieuwVers is een organisatie die zich inzet voor lekker en verantwoord voedsel. Dus zit er een duurzaam tintje aan de competitie. Nu gebruik ik dat woord met behoedzaamheid; er komen nogal eens reacties op. Alle lezers die vorige keer kritiek hadden: u heeft gelijk.

In elk geval, NieuwVers heeft een tiental 'doelprincipes', waaronder 'zo gesloten mogelijke kringlopen' en 'hernieuwbare energie'. Maar uiteindelijk gaat het om de smaak.

Het bedrijfsrestaurant van de Horeca-opleiding Landstede in Zwolle is gevuld met boeren – alle eenentwintig deelnemers met aanhang. In de keuken bereidt Pepijn Schmeinck, waarschijnlijk de beste vleeskok van Nederland, de



Nederlandse runderen, met in het midden de lekkerste: de Lakenvelder. FOTO SABINE JOOSTEN, HH

entrecotes op bijna pijnlijk zorgvuldige wijze. "Op een temperatuur laten komen van twintig graden", zegt hij, en "onder vacuüm tot veertig graden laten komen". Afbakken is de laatste stap. Zo wordt proeven bijna wetenschap.

De eerste stukken verschijnen op de jurytafel. Sommige zijn voorzien van een stevige vetrand, (zoals dat hoort bij entrecote, beste magerheidsgoeroes), andere zijn getrimd; sommige zijn dik, andere weer dun; sommige zijn donkerrood, andere roze. Ze verspreiden allemaal een weermakend lekkere geur.

De ervaringen zouden de hele krant kunnen vullen. Mijn aantekeningen variëren van 'als een godje uit de polder' tot 'dor en mossig', van 'brand!' tot 'boter!'

Uiteindelijk kiezen wij een viertal extreme

toppers. Zijn het mijn buitenlandse smaakkanonnen? Neen.

De eerste is een Lakenvelder die haar leven lang in een weide heeft gelopen, en geen maïs of ander bijvoer heeft gehad. Nummer 2 is het Maas-Rijn-IJsselrund, ook bekend als MRIJ, uit de Achterhoek. Nummer 3 pas is een buitenlander: een Galloway, oorspronkelijk uit Schotland, die vrij rond heeft gelopen in een natuurgebied, ergens in Nederland. Het duurste rund ter wereld, de Wagyu, eindigt op de vierde plaats.

In de zaal breekt een discussie los over redenen en oorzaken. Het vee heeft buiten gelopen en is het afgepeigerd door regen en kou, zon en vliegen. Komt het daarvan? Of is het toch genetisch bepaald, zoals de eigenaar van de Lakenvelder volhoudt.

Het bleef nog lang onrustig in de zaal.

8-9 advies

RUNDVLEES

Bonte proeverij

LEVE DE OUDE RUNDERRASSEN. ONLANGS WERD bij de Horeca-opleiding van Landstede in Zwolle een proeverij zonder weerga gehouden. Negentien Nederlandse veehouders stuurden hun rundvlees in. Zo werd het de grootste nationale runderproeverij ooit.



De Grasetende dikbil

■ GRASETER

Bij de proeverij van al die mooie rassen die tegenwoordig in Nederland rondlopen zat maar één pure dikbil. En die kwam verrassend hoog op de lijst. Omdat het een grasetende dikbil was, vermoed ik. Meestal staan die dikkerds niet buiten. Die „houden helemaal niet van lopen, dat kunnen hun spieren niet aan“, bevoerde een veeboer. Het grappige is dat uit de hele proeverij bleek dat runderen die uitsluitend gras verorberen - in tegenstelling tot krachtvoer waar soja en maïs in zit - veel en veel beter scoorden. Met andere woorden, vraag je slager wat je koe eet!

■ AFKALVEN

Natuurlijkhebbers die koeien houden zijn minder gedreven door economische motieven en kiezen hun runderen op andere gronden. Bij runderen in natuurgebieden speelt de bevalling van het kalf (kan de koe dat makkelijk alleen?) bijvoorbeeld een grote rol. Anderen vinden de marmering (dooradering van strookjes vet in de spiermassa) weer belangrijk.

■ DUBBELDOEL

Een 'dubbeldoel' voor een koe betekent tegenwoordig iets heel anders dan vroeger. De koe was goed voor melk, maar werd niet helemaal leeg gemolken. Daardoor bleef ze 'vlezig' en dus ook geschikt voor de slacht. Een beroemd voorbeeld daarvan is de blaarkop. Deze geeft geweldige melk met een hoog vetgehalte, maar blijft zelfs op leeftijd stevig beveest. Het moderne 'dubbeldoel' is echter heel iets anders. Daarbij draait het om natuurbeheer én vleesproductie.

door FELIX WILBRINK

Een bonte verzameling van verschillende dieren. Angus maar liefst driemaal, Blaarkoppen, Belgische Blauwe, MRIJ (Maas, Rijn, IJssel), het Japanse Wagyu, Limousine, Hooglanders uit natuurgebieden, Blonde d'Aquitaine, Jersey, Galloway en de Lakenvelder. Probeer ze je maar eens voor te stellen. Al die rassen worden allemaal in Nederland gehouden. En die zijn nog nooit naast elkaar geproefd.

Nederland kan voor 75 procent in de eigen vleesbehoefte voorzien. Dat zit een beetje gek in elkaar. Wij exporteren kalfsvlees en varkensvlees naar de hele wereld. En niet zo'n beetje ook. Maar we importeren rundvlees. Het grootste deel van ons eigen rundvlees komt van uitgemolken runderen en daar hebben we er heel veel van door onze megamelkindustrie.

Zijn ze oud dan krijgen de melkkoeien nog een tijdje krachtvoer en gaan daarna naar de slacht. Dit vlees is

slechts geschikt voor gehakt, worsten en stooflapjes. Daar kun je dus nauwelijks prachtige biefstukken van verwachten.

Die moeten worden geïmporteerd. Vooral Ierland is een belangrijke speler. Daar zorgt het Angus rund voor entrecote en ossenhaas van eerste kwaliteit. Die beesten staan zo goed als altijd buiten. Het hele jaar door gras grazen blijkt o zo belangrijk voor de smaak.

De rundvleesproeverij was opgezet door NieuwVers. Deze organisatie laat telers, kwekers en boeren zelf kandidaten aandragen. Wie vinden zij de top van hun vakgroep, waar kunnen ze van leren en hoe goed zijn ze dan eigenlijk?

De jury bestond uit de culinair journalisten Florine Boucher en Jeroen Thijsen, uw verslaggever Felix Wilbrink en Johan van Uden, prijswinnaar van de slager van Chateaubriand in Heemstede.

De proeverij bracht geweldige nieuwe inzichten. 's Neerlands oudste ras de Lakenvelder, door de adel steevast kasteelkoe genoemd, blijkt de allerlekkerste koe van Nederland te zijn. Vooral het vetje gaf een razendlekkere smaak. Lakenvelders?

Tja, zult u denken, waar haal ik dat vlees vandaan? Rechts op deze pagina geven we een overzicht van slagers en adressen waar u dit bijzondere rundvlees en dat van nog veel meer andere bijzondere rassen kunt kopen.



Lakenvelder



Maas-Rijn-IJssel (MRIJ)



Galloway



Wagyu

■ DE 4 LEKKERSTE

Dit waren de vier lekkerste koeien uit 21 kandidaten.

- 1 - Lakenvelder van Lakenvelder Vlees. „Zo'n lekker vetje heb ik nog nooit geproefd. Niet te hard, niet te snotterig, maar helemaal perfect. Het smelt op je tong precies zoals je dat zou willen. Geweldig!“ aldus Johan van Uden. (www.zeldzamerassen.nl)
- 2 - Maas-Rijn-IJssel (MRIJ) van Oudhollandse Runderrassen. (www.natuurboeren.nl)
- 3 - Galloway van Wildernisvlees (www.freenature.nl)
- 4 - Wagyu van Het Koeienhuis. (www.wagyuholand.nl)

Randje vet geeft de smaak

Wagyu-fabels doorgeprikt

In het lijstje van allochtone koeien die in onze Hollandse weiden grazen, staat ook de van oorsprong Japanse Wagyu. Er is een aantal bedrijven dat zich op de 'Rolls-Royce' onder de runderen toelegt. In Japan was dit bijzondere Japanse lastdier bijna uitgestorven. Na de opmars van Toyota, Honda en Datsun had niemand meer een koe

nodig om de kar te trekken. De runderen werden geslacht, maar vlak voordat de laatste aan de beurt was viel het iemand op dat ze wel uitzonderlijk lekker waren. Waarom? De dieren moesten werken en gingen vooral de heuvels op en af. Daarvoor heb je spieren met de juiste brandstof nodig... vet dus. Gelukkig begon

nen de Japanners met hun laatste Wagyu's net op tijd een nieuw fokprogramma. En dan de fabel met biërmassage. Toen de Japanners eenmaal hun nieuwe fokprogramma hadden, stonden hun koeien werkloos in de stal te groeien. Ze hadden geen vet in de spieren. Men dacht even dat je dat met bier er in kon masseren. Daar

hebben ze een filmpje van gemaakt en dat ging de hele wereld over. Iedereen hield het voor waar, maar het is natuurlijk pure nonsens. De hedendaagse Wagyu moet lopen. De dieren liggen op een soort lopende band. Als die een paar keer per dag in beweging komt, moeten ze wel opstaan. Slechts een paar minuten schijnt voldoende te zijn.





FELIX WILBRINK
CULINAIR JOURNALIST

Juist vlees heeft een verhaal nodig. Je eet niet zomaar gedachteloos vlees. In Ierland leerde ik als jong ventje een slager kennen die zelfs weigerde een stuk vlees te verkopen, omdat het nog niet lang genoeg had gehangen. Toen ik het twee dagen later wel mocht kopen, begreep ik eindelijk hoe lekker vlees is. En ik meen het, liever maar een of twee keer in de week naar de slager, dan iedere dag vlees zonder verhaal eten. Het is toch eigenlijk te gek dat de proeverij op deze pagina bijzonder is. Doen hoor, proeven, waar je maar kan!

DE PERFECTE BIEFSTUK

Nederlanders zijn van oudsher eigenlijk geen echte biefstuketers. Wij willen vooral mager en dan zit er aan dit stukje koe kraak noch smaak.

Nou is het vet juist bepalend voor de smaak. Gelukkig begint de bang-voor-vethysterie een beetje over te gaan en kunnen we wat beter uitleggen dat vlees zonder vet eigenlijk heel onnatuurlijk is. Bedenk dat vlees een spier is. De brandstof van een spier is vet, een spier zonder vet is dus een spier die niets heeft verbrand, niets gedaan. Die is eigenlijk te week.

Qua smaak winnen entrecote en ribeye het met voorsprong van biefstuk. Die stukken zijn veel lekkerder, omdat ze spier én vet hebben. Omdat je iets langer moet kauwen, krijg je een beter mondgevoel met meer smaakafgifte. Dus iets steviger met een beetje vet is geweldig.

Genoeg theorie, we gaan biefstuk bakken! Dat doen we samen met slager Erik Waagmeester van De Wit in Amsterdam.

➤1: „Om te beginnen, en dat geldt voor alle vlees: een uur van te voren uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen. Als je een biefstuk uit de koelkast bakt dan

Uur voor het bakken uit koeling



Slager Erik Waagmeester verzorgvuldig het rundvlees.
FOTO: FRANK DE RUITER

heb je teveel hitte nodig om de binnenkant warm te krijgen: de buitenkant wordt dan eerder zwart en het vlees taai.”

➤2: „De biefstuk kort van te voren licht zouten. Niet te veel boter in de pan, goed heet laten worden. Doe je te veel boter in de pan dan gaat de biefstuk sudderen en schroeit het vlees niet dicht. Aan beide kanten op hoog vuur dus mooi bruin bakken, dan de biefstuk uit de pan.”

➤3: „Als je hem rood wilt hebben, leg je hem op een warm bord en laat je hem zo rusten. Wil je hem iets verder rosé, wikkel hem dan in aluminiumfolie. De warmte werkt dan nog door. Nu pas voor de jus een extra stuk boter erbij in de pan. Eventueel afblussen, maar een boterjus is bijna niet te versmaden. Wil je er peper bij dan maal je die er nu pas over.”

Kijk aan, de perfecte biefstuk! Dit geldt trouwens ook entrecotes, ribeyes en ossenhaas. O ja, als je biefstuk eet, doe het dan meteen goed. Koop mooie biefstukken van zo'n 200 gram per stuk. Beter minder vaak een mals stuk eersteklas vlees, dan iedere dag een taai lapje.

De beste slaggers

PLAATS	SLAGERIJ	RAS
Aalten	Aling	Boeuf d'Or
Almere	Verhoef	Belgisch witblauw
Amsterdam	De Wit	MRU
Amsterdam	De Leeuw	Wagyu, Rubia, Black Angus
Amsterdam	Hergo	Blonde d'Aquitaine, rood bont
Apeldoorn	De Adelaar	Belgisch witblauw
Breezand	Sander Duijn	Wieringerweide
Den Haag	Roelof Ende	Roodbont, Belgisch blauw
Deventer	Dalhuizen	Belgisch witblauw
Dieren/eerbeek	Van de Horst	Belgisch witblauw
Dronten	Klaver	Blonde d'Aquitaine, Belgisch blauw
Eindhoven	Beerens	Black Angus, Belgisch blauw
Elburg	Beekman	Blonde d'Aquitaine
Epe	Horst	Belgisch blauw
Goes	Cees Mol	Belgisch witblauw
Goirle	Van Hest	Boeuf d'Ennal, Wagyu
Gorinchem	Gelderblom	Black Angus
Groezen	Scholten	Belgisch witblauw
Groningen	Heuker	Boeuf d'Or
Heemstede	Chateaubriand	Aberdeen Angus
Heerenveen/Sneek	Van der Werff	Blonde d'Aquitaine
Hilvarenbeek	Zijlstra	Blonde d'Aquitaine
Holtten	Mulders	Limousin
Hoofddorp	Brands	Belgisch witblauw
Hoogeveen	Peter Snel	Blonde d'Aquitaine
Julianadorp	Drent	Boeuf d'Or
Laren	Jos Koeleman	Wieringerweide
Mierlo	Jan de Vries	MRU
Oosthuizen	Jos van Baars	Verbeterd roodbont
Oostkappelle	Martin ter Stege	Verbeterd roodbont
Overveen	Natuurvlees	Waterlands
Rijsen (OV)	Heersma	Belgisch blauw
Rijswijk	Van Leeuwen	Simmentaler
Rotterdam	Goosseen	Belgisch witblauw
Rotterdam	Vrijenhoek	Black Angus, Simmentaler, Limousin
Schagen	Slagerij Ooteman	Wagyu, Hereford, Krimpenewaard
Tilburg	De Groene weg	Blonde d'Aquitaine, Simmentaler
Twello	Schagen	Moerbeke
Venlo	Ottens	Wieringerweide
Vlaardingen	Pessers	Limousin
Voorschoten	Buurman	Belgisch witblauw
Vriezeveen	Schreinemachers	Blonde d'Aquitaine
Waalwijk	Wapenaar	Limousin
Zetten	Van Eijk	Belgisch blauw
Zevenaar	Bas Aalderink	Belgisch blauw
	Van Roessel	Verbeterd roodbont
	Vd Berg	MRU
	Gerritschen	Blonde d'Aquitaine

De Telegraaf | SHOP



JAMIE OLIVER 2-DELIGE TRANCHEERSET

- Vleesmes van duurzaam Japans staal met een lengte van 20 cm / lemmet 8 cm
- Extra lange vork voor meer grip
- Van RVS, ergonomisch vormgegeven voor optimaal comfort

Bestel online via www.telegraaf.nl/webshop