



Unaniem eindoordeel over soorten varkensvlees in de smaakproef

Over vleessmaak valt niet te twisten

De discussie tussen varkenshouders, supermarktkoper, kok en slager is zeer open. De stemming is positief en de ideeën zijn constructief. In de pan trekt het goedkope riblapje krom tot een droog en bleek stuk leer. Aan tafel genieten de panelleden van de sappige en smaakvolle koteletten van Ibérico en Livar.

„Dat smaak zo onderscheidend kan zijn”, zegt Marijke Nooijen. „Ik wist niet dat de verschillen zo groot zijn. Daar kom je dus pas achter als je de diverse soorten proeft, zoals vandaag. Het verrast mij zeer en opent mijn ogen”, zegt de varkenshoudster. Hans Corsten van Livar voegt er aan toe dat fokkerij (genetica) en voeding voor 70 tot 90 procent bepalen hoe het vlees smaakt. Wim van Willigenburg, de Category Manager Vlees van supermarktketen PLUS: „Ik rijd om voor een lekker stuk vlees.”

Wanneer de uitgenodigde deelnemers binnendruppelen in Restaurant De Pronckheer in Cothen, is er een kopje koffie. De zon schijnt. Ze kijken de kat even uit de boom, maar al snel is het aangenaam vertoeven aan de grote tafel van de Proeverij.

Kok Arjan Smits, eigenaar van het restaurant, neemt de deelnemers mee naar de keuken waar het te proeven vlees in willekeurige volgorde klaar ligt. De varkenshouders, slager en supermarktkoper bekijken de ribkarbonades kritisch en geconcentreerd. Als ze weg zijn, verhit Arjan Smits de boter en pakt het eerste vlees van de plank. Hij legt de lapjes, zonder zout of peper op smaak gemaakt, in de pan en kijkt wat er gebeurt. Het vlees blijft mooi liggen en er komt een klein knapperig korstje tevoorschijn als hij het vlees draait.

Smits haalt de stukken vlees uit de pan, snijdt het in repen en verdeelt het over de bordjes. Inge Stolk serveert voor alle negen deelnemers een kleine portie. De deelnemers keuren het stukje vlees met hun ogen en nemen het bestek ter hand. Een enkeling ruikt nadrukkelijk. Enkele proefpersonen benoemen het randje vet als positief, maar het is niet de bedoeling dat dergelijke waardeoordelen hardop worden uitgesproken. De bevindingen worden vanaf nu door de panelleden genoteerd. Goedkeurende knikjes en uitingen van afschuw kan de redactie niet voorkomen. Dat hoeft ook niet,

als er maar niet wordt gediscussieerd over de smaak. Beïnvloeding van elkaar zou de proef in enigerlei mate doen mislukken.

Gedrag in de pan

Intussen legt de kok de tweede soort vlees in de pan. Het eerste, Duke of Berkshire, bakt mooi bruin, krimpt niet, kleurt toch ietsje grijs. Het tweede stuk is biologisch, van Albert Heijn. De kok vindt dat het moeilijk bakt, iets krimpt en kromtrekt. De koteletten van de keurslager bakken redelijk volgens Smits: „Het krimpt wel en blijft een beetje stug.” Het reguliere varkensvlees van PLUS bakt moeilijk, krimpt niet en ziet er grauw en glazig uit, volgens Smits. Het vijfde stuk vlees is regulier van Albert Heijn. Bij het bakken, dat redelijk gaat, kleurt het grijs. Het krimpt niet. Dan volgt Livar, dat gedraagt zich bijzonder prettig in de pan, aldus de kok: „Het bakt opvallend mooi bruin, krimpt niet, blijft veerkrachtig en sappig.” Last but not least verwijderd Arjan Smits het bot van de koteletten van het Spaanse Ibérico. In de pan heeft Ibérico twee keer zoveel tijd nodig als het andere vlees. „Door al het vet van dit vlees, ben ik bijna aan het frituren. Het bakt glazig en gaart dus langzaam. Het blijft wel veerkrachtig en sappig”, zegt de kok.

Zien, ruiken en proeven

Het eerste koteletje, de Duke of Berkshire, smaakt de meeste deelnemers redelijk

goed. Hans Corsten: „Eten is zien en ruiken, proeven is de bevestiging van die eerste twee.” Hij heeft het over een ‘goede bite’.

Marijke Nooijen moet er echter lang op kauwen en ook voormalig slager Van Kasteren schrijft ‘stug/taai’ bij zijn beoordeling. Het is zoals al het vlees dat volgt, perfect gebakken door de kok en iets rosé gebleven. Bij het uiteindelijke eindoordeel later op de dag zal blijken dat de meeste mensen teleurgesteld zijn in de Duke. Wim van Willigenburg: „Dit vlees was bij de introductie echt goed. Maar de malse smaak is verdwenen. Ze zijn gaande de rit iets vergeten, ofwel in de fokkerij of ze zijn anders gaan voeren.”

Varkenshoudster Marijke Nooijen vraagt zich op papier af of het tweede vlees, het biologische van AH, wel ‘vers’ is. Haar collega Marjo van Happen vindt dit koteletje juist malser dan het eerst geproefde vlees. Hans Corsten vindt het ‘slap vlees’, met zwakke geur en dito smaak. Slager Van Kasteren noemt het filetlapje ‘mals en met een wat vollere smaak’, later blijkt uit zijn beoordelingspapier dat hij denkt dat dit vlees van de keurslager komt.

Na weer een slokje water vervolgen de deelnemers hun proeverij. De derde soort scoort volgens Corsten niet goed: ‘geen reuk, mager niet doorregen vlees met veel vocht en zwakke smaak’. Van Willigenburg noemt het vlak van smaak, slagerdeskundigen Van Kasteren en Spronk vinden het vlees mals en vol. Nooijen vindt het

De smaakproef

De smaakproef van Pig Business bestaat uit het blind proeven van verschillende soorten varkensvlees. De deelnemers bekijken eerst de zeven soorten koteletten als ze nog rauw zijn, zonder verpakking. Zij hebben geen idee waar de redactie inkopen heeft gedaan. Hierna gaan de deelnemers aan tafel. De kok bakt in de keuken de stukjes vlees zonder zout en peper en zonder enige andere toevoeging. Hij gebruikt alleen een en dezelfde soort boter. Hij tracht de diverse soorten allemaal even rosé te garen. De proevers krijgen één voor één de soorten opgediend, niet wetende wat het is. De deelnemers schrijven hun bevindingen op. Als alle soorten zijn geproefd, laat Pig Business hen de diverse verpakkingen zien, de deelnemers mogen dan nog noteren welk vlees zij in welke volgorde denken te hebben gegeten.

sappig en lekker, Van Happen schrijft 'natter en taaier'. Het zijn varkenslapjes van de keurslager.

Meer beoordelingen

Ook het vierde stuk vlees wordt opgediend zonder dat de deelnemers weten welk vlees zij proeven. De supermarktkoper oordeelt over nummer vier niet best; hij schrijft 'smaak goed maar vlak, bleek, droog'. Door bijna alle mensen worden diezelfde woorden ook genoemd. Beroep Sprong vindt het als enige op alle vlakken positief. Het vlees is gekocht bij de PLUS.

Het volgende, reguliere, vlees is van AH. Opvallend vaak schrijven de panelleden bij dit stukje filet dat het géén smaak heeft. Alleen Van Willigenburg en Van Kasteren vinden de smaak goed. Het woord 'stug' is driemaal van toepassing.

Als de kok de zesde kotelet heeft bereid, bezigen de pennen een andere taal. Kleur en geur worden positief bevonden. De smaak loopt uiteen van mals, vol, sappig en goed, tot lekker en 'echt heerlijk'. Het vlees is van het Limburgs Varken (Livar). Pikant detail hierbij is dat veruit de meesten vermoeden dat het Livar is, maar zo niet Livar-man Hans Corsten. Hij schrijft Ibérico op zijn papier. Het laatste te proeven varkensvlees is Ibérico. Alle panelleden genieten zichtbaar van de geur, de kleur en de smaak. Op hun beoordelingspapier staan in lovende bewoordingen dezelfde positieve eigenschappen genoemd als bij het voorlaatste stuk vlees. Als toetje heeft Van Kasteren op eigen initiatief vlees meegebracht dat hij graag wil laten proeven. De kok verleent zijn medewerking en serveert 'Deels Duroc van de slager'. De stemming blijft positief; 'Een mooie derde plaats', lacht de slager zelf. Zijn medepanelleden knikken instemmend.

Vleesvervangers

Als een soort mosterd na de maaltijd, is er nog een kleine proeverij van vleesvervan-



De ribkarbonades van Livar (l.) en Ibérico (r.) maken indruk. Kleur en geur worden positief bevonden. De smaak loopt uiteen van mals, vol, sappig en goed, tot lekker en 'echt heerlijk'.

gers. Zou het zogenoemde nepvlees het echte vlees, al dan niet op termijn, kunnen vervangen? Pig Business toog naar de Vegetarische Slagerij van Jaap Korteweg in Den Haag voor een bal en dook in de koelkasten van de supermarkt voor het vegetarische gehakt van Tivall (Albert Heijn) en Quorn. De kok doet wanhopig zijn best de variaties te bereiden. Ieder krijgt een bord met daarop een stukje vegabal en twee soorten gehakt, waaronder één op basis van soja. De discussie die volgt is voor de deelnemers interessanter dan de te proeven waar. Over geen van de soorten is iemand te spreken, maar supermarktmans Van Willigenburg is positief over de ontwikkelingen. „Deze vleesvervangers zijn nog geen bedreiging voor het varken. En ik vind het ook echt niet te nassen dit zogenaamde vlees”, zegt hij met veel nadruk. Maar dat de markt en de vraag opschuiven, dat staat voor Van Willigenburg buiten kijf: „Er is op termijn gewoon niet genoeg vlees voor iedereen. Dus eerst krijgen we toevoegingen in hybride soorten. Daarna zullen vleesvervangers populairder worden, vooral omdat de smaak ervan sterk in ontwikkeling is en heel snel verbetert. Er zijn al stukjes 'vlees' bij die nauwelijks van kip zijn te onderscheiden.”

'Sector doet niks'

Varkenshoudster Marjo van Happen zou misschien best anders willen, maar de kostprijs, die is leidend zegt zij. „Ik heb de

ruimte om de varkens los te laten lopen, maar dat kost arbeid. De voederconversie, net zo, het wordt te duur.” Hoe keer je dat? Hans Corsten van Livar geeft toe dat dat bij hen niet zonder slag of stoot is gegaan en dat zij bij de start gewoon werden uitgelachen. „Maar hoe harder mensen en bedrijven ons vertelden dat we het nooit zou redden, hoe meer wij erop gebrand raakten dat het zou lukken.”

Dat zijn missie slaagde, is duidelijk. Hij raadt zijn tafelgenoten aan verder te kijken dan alleen naar bijvoorbeeld Vion. Livar zet per week 115 varkens af en heeft 25 mensen in dienst. Livar staat als merk in de markt en blijft exclusief voor de horeca en betere slager. „Albert Heijn wilde ook, maar dat doen we pertinent niet. We willen zelf de regie in de keten houden. We verdienen met een 'heel redelijke werkweek een prima boterham' en bewijzen daarmee dat het wel degelijk anders kan en anders moet. Het moet anders, want ik voorspel dat als we doorgaan met het denken op basis van kostprijs, de hele sector in Nederland over tien jaar is uitgekleeft.” Van Willigenburg beaamt dit volmondig: „Als je produceert wat iedereen produceert, verdien je niks. Je moet je onderscheiden!” De supermarktkoper zegt dat hij zaken doet met bijvoorbeeld de verpakkingsindustrie, omdat de sector zelf niks doet om het vlees leuk en dus beter te vermarkten. „Het Productschap doet niks voor de boeren, het wil alleen

**Fotoreportage varkensvleesproeverij**

In Proeverij/Restaurant De Pronckheer heeft een zevenkoppig panel zich uitgebreid gebogen over evenzoveel soorten varkensvlees en drie vleesvervangers. Alles in de volgorde van zien, ruiken en proeven. Bekijk de bevindingen van het panel in de fotoreportage.

Bekijk de fotoreportage op www.pigbusiness.nl

maar naar het buitenland. Wat niet naar het buitenland gaat, krijgen wij en dat vlees is nou net niet lekker."

Genetica en voeding

„De smaak van het vlees wordt bepaald door drie zaken: de wijze van houderij en slacht, de fokkerij en de voeding. Met daarbij het verhaal." Want ook dat verhaal moet kloppen, beamen Van Willigenburg en de kok. „Heel belangrijk is het verhaal bij het vlees", zeggen de heren. Slager Van Kasteren zegt dat Nederland geen plek is om bulk te produceren, Nederland zou volgens hem alleen het topsegment moeten hebben. „De sanering is nog niet klaar, alleen door service en expertise houden we het hoofd boven water in de slagerswereld."

Corsten vindt het verband tussen vlees uit Brazilië en een eventueel twijfelachtige voedselveiligheid, onzinnig: „Dat vlees voldoet aan de eisen van de Europese supermarkten alleen de kostprijs is vele malen lager!" Zelfs als ze in Brazilië het vlees eerst nog naar de maan zouden schieten, is het nog goedkoper, lacht Corsten.

Corsten pleit voor meer initiatief in de sector. „Ik juich alle initiatieven toe en wil daar graag bij helpen. De sector gaat kapot door steeds meer onder druk te produceren wat de markt eigenlijk niet vraagt. Produceer iets bijzonders, kom met een onderscheidend product en timmer aan de weg." Marijke Nooijen is daar hard mee bezig. Al

haar ideeën geeft ze niet prijs, maar dat haar varkens binnen niet al te lange tijd op stro liggen, dat staat vast. „Stro is wat de consument wil en dat willen wij bieden. Met een integraal duurzame stal en drie sterren milieukeur gaan we het anders doen." Haar enthousiasme, zeker na de bevindingen over de grote smaakverschillen in vlees en het verhaal van Livar, straalt van haar gezicht.

Het vlees vergeten

„Weet je wat wij de afgelopen jaren hebben gedaan? We hebben de varkenshouderij opgepoetst door hard te werken aan ons imago", zegt Marjo van Happen. De andere gasten aan tafel reageren tegelijkertijd en eensgezind: „Maar we zijn intussen iets anders vergeten. We nodigen burgers uit in de stal en we proberen zo ons imago te verbeteren, maar dat is allemaal alleen maar het uiterlijk van de varkenshouderij." Nooijen concludeert ook namens haar tafelgenoten: „We zijn het vlees vergeten! Juist het vlees moet lekkerder worden, daar moet het over gaan."

De gespreksonderwerpen dienen zich vanzelf aan. Als niet iedereen zich aan de uiterlijke eindtijd zou houden, zou in Restaurant De Pronckheer nu nog de geanimeerd discussiërende groep tafelen. ■



Reageren?
redactie@pigbusiness.nl

De soorten varkensvlees

De verschillende soorten ribkarbonades die Pig Business heeft ingekocht voor de smaakproef, zijn:

- Ibérico (20,45 euro/kg)
- Livar (20,25 euro/kg)
- Duke of Berkshire (17,75 euro/kg)
- Albert Heijn biologisch (13,48 euro/kg)
- Keurslager (9,80 euro/kg)
- Albert Heijn regulier (7,29 euro/kg)
- PLUS regulier (6,99 euro/kg)

De deelnemers

- **Kok Arjan Smits van Proeverij/Restaurant De Pronckheer in Cothen, thuis in varkensvlees: „Alles bakt op z'n eigen manier."**



- **Slager Ad van Kasteren uit Sint Oedenrode: „Alle randvoorwaarden moeten kloppen en de bevestiging van dat verhaal ligt op je bord."**



- **Cateraar Beldien Spronk, uit Culemborg: „De verpakking is ook belangrijk, dat doet Albert Heijn goed met dat takje rozemarijn."**



- **Supermarktkoper (PLUS) Wim van Willigenburg: „De reguliere standaard moet op een hoger plan, anders verdwijnt de hele sector."**



- **Varkenshouder (Livar) Hans Corsten uit Echt: „Hoe meer merk vlees op de markt hoe liever. We moeten het varkensvlees upgraden."**



- **Varkenshouder (gangbaar) Marjo van Happen uit Biest-Houtakker: „Kostprijs en rendement zijn voor ons het belangrijkste."**



- **Varkenshouder (vernieuwend) Marijke Nooijen uit Aarle-Rixtel: „Wat wil de consument? Laten we samen producten ontwikkelen en afzet zoeken."**

