

Vlees van holsteinkoeien als culinair hoogtepunt bij Pieter Lonneville van Tête Pressée

# Entrecote van een holsteinkoe

Holsteinvlees als culinair hoogtepunt. Chef-kok Pieter Lonneville kwam tijdens een rondreis in Spanje toevallig op het idee. In Sint-Michiels-Brugge serveert hij inmiddels al vier jaar vlees van zwartbonte koeien, gefokt en afgemest bij zijn broer Bart in Vivenkapelle.

tekst **Annelies Debergh**

**E**en grote runderkop geeft het juiste adres aan. Hier aan de Koningin Astridlaan in het Vlaamse Sint-Michiels-Brugge ligt Tête-Pressée van chef-kok Pieter Lonneville. Op het eerste gezicht lijkt het verhaal achter deze muren niet bijzonder, ware het niet dat er vooral met vlees van holsteinkoeien gewerkt wordt. Als een traditioneel restaurant is de locatie niet te betiteln. Wie de zaak binnenwandelt, komt eerst voorbij een grote koelvitruine waar talrijke kant-en-klaar gemaakte gerechten de klant toelachen. Wie verder loopt, komt na de eetwinkel bij de eettafel, waar tussen elf uur 's ochtends en drie uur 's middags klanten culinair verwend worden.

## Afwijkende opzet

De combinatie van eet- en winkelgelegenheid was een bewuste keuze, zo legt Pieter Lonneville (33) uit. Lonneville deed ervaring op in verschillende restaurants waaronder Oud Sluis in Sluis. 'Elke dag paraat staan van 's morgens vroeg tot 's avonds laat, vaak zes dagen op zeven, dat leek me te zwaar. Ik wilde een rendabele zaak opstarten met alleen dagopeningen. We ontvangen 's avonds soms groepen op afspraak.'

In opzet wijkt het restaurant af van andere zaken. Gasten tafelen gewoon aan één of twee grote tafels. 'Zo willen we de mensen ook echt samenbrengen', legt Lonneville uit. 'In het dagelijks leven zitten mensen doorgaans achter hun computerscherm, elk in een kantoorruimte, vaak alleen via mail en telefoon met elkaar te communiceren. Ik wilde een

zaak waar mensen elkaar nog echt kunnen ontmoeten.'

## Ruwe producten

Toen de krijtlijnen eenmaal op papier stonden, startte de zoektocht naar producten. Omdat een middagrestaurant met een scherp budget werkt, besloot de chef-kok zich te richten op de inkoop van ruwe producten. 'Ik koop bloem en suiker in grote hoeveelheden, maar ik koop ook een koe in zijn geheel, een varken in zijn geheel, een schaap in zijn geheel', klinkt Lonneville gedreven. 'Ik koop geen bereidingen en ik werk evenmin met een vaste menukaart. Wat er precies op tafel komt, dat varieert.'

Dat de zoektocht naar goede producten geld kost, steekt Pieter Lonneville niet onder stoelen of banken. 'Om dat betaalbaar te houden is het noodzakelijk om ook echt alles te verwerken. Ik kan niet elke dag alleen maar runderfilet aan de man brengen, want er hangt aan een karkas hooguit enkele kilo's runderfilet. Bovendien, de klant moet elk product leren appreciëren: alles wordt met liefde bereid, dus moet het ook met liefde worden opgegeten.'

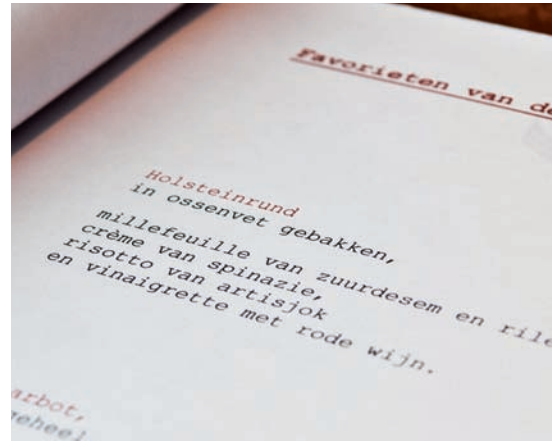
Volgens Lonneville is het zijn taak om elk product de bereiding te geven die het verdient. 'Natuurlijk is de nek niet zo mals als een entrecote, maar met de juiste bereiding komt elk product tot zijn recht.'

Het idee om met holsteinkoeien te werken haalde Lonneville uit Spanje. 'Daar was ik enkele jaren geleden op een culinair congres toen enkele lokale chefs



Pieter Lonneville, chef van Tête-Pressée

Dagelijks ook holsteinvlees op het menu



Runderkop van Tête-Pressée boven de tafel





Holsteinvlees met opvallende vleesstructuur

Lonneville snijdt een entrecote af



ons in de richting van een van de bekendste grillrestaurants van Spanje leidden om er het beste rundvlees te proeven.' Lonneville glimlacht als hij eraan terugdenkt. 'Het vlees bleek inderdaad legendarisch lekker.' Bij het napraten in het restaurant bleek het om rundvlees van Nederlandse origine te gaan. 'Wie de landbouwsector een beetje kent, snapt dan al gauw dat het om vlees van holsteins moest gaan.'

### Afmesten met lijnzaad

Eenmaal thuis ging Pieter Lonneville bij zijn broer Bart, melkveehouder in Vivenkapelle, te rade. Samen besloten ze om aan de slag te gaan met de afmest van een holsteinkoe. 'We kozen een dier uit dat één keer had gekalfd en hebben het toen zelf geprobeerd.' Na de slacht was hij er zeker van. 'Het rendement was laag, maar het vlees was perfect donker, gemarmerd en het was ook enorm smaakvol. Dit was het vlees dat ik in Spanje had geproefd.'

Nog altijd klinkt een zeker ongeloof, als het verhaal te berde komt. 'Ik herinner me dat mijn ouders de holsteinkoeien voor kleine bedragen lieten afvoeren. We hebben het idee dat holsteins als worstkoeien door het leven gaan, maar daar in Spanje eet je voor 40 euro wel de beste entrecote van zo'n dier.'

Inmiddels blijft Pieter Lonneville met holstein werken. 'De korte band met de producent is eigenlijk de ideale manier van samenwerken.' Het afmesttraject hebben de broers in onderling overleg wel nog aangepast. 'Om het vetgehalte in het vlees op peil te houden, werken we in de afmestperiode met lijnzaad. Dat levert zachter vet op in het vlees dan wanneer een dier met behulp van soja is gevoederd.'

Het rendement is weliswaar kleiner door het aanzienlijk lagere slachtpercentage van holsteins. 'Daarom zoeken mijn broer en ik toch de koeien uit die wat meer vleesrendement geven. Meer lengte in de rug betekent meer entrecote. Bij een kortere koe mis je al snel een kwart entrecote. Het is toch de volumineuzere koe die je moet hebben.'

In het afmesttraject zitten vooral koeien die één, maximaal twee keer gekalfd hebben. 'Als een melkkoe geen melk meer hoeft te geven, dan steekt ze haar opname aan voer al snel in de productie van vlees', legt Lonneville uit. 'Een holstein heeft bovendien altijd een periode in haar leven buiten in het gras gelopen. Dat die koe echt geleefd heeft, dat proef je ook in het vlees.' |