

Geen biefstuk zonder vet en vellen

INTRO: Een rundveekarkas zit ingewikkelder in elkaar dan menigeneen denkt. Degene die zelf vlees verkoopt, heeft er volop werk aan om de 17 procent afval terug te verdienen met het luxe vlees.

RUBRIEK: Thema: Zelf vlees verwaarden: Zo steekt een rund voor een slager in elkaar.

AUTEUR: Erik Wientjes

TEKST:

Biefstuk komt van de bil, de lende uit de rug en de mindere rundvleessoorten van de voorkant van het karkas. Zo ver komen veel mensen nog wel, maar dan houdt het op met de parate kennis. Het is maar de halve waarheid. Want de verschillende soorten vlees komen uit de diverse karkasonderdelen van het rund vandaan. Een lesje anatomie. Als het rund in de slachterij zijn weg vindt, wordt het allereerst verdeeld in het karkas (vlees met botten en wat daar aan vastzit), en de rest. Ook van deze rest gaat overigens een deel nog naar de directe consumptie (sommige organen zoals de lever, de tong) of het komt nog van pas bij bewerkte producten zoals worstsoorten, pasteien etcetera. Maar het hoofddoel van de rundvleesproductie is het vlees. Het aandeel karkas ten opzichte van het levend-gewicht van het dier heet aanhoudingspercentage. Dit loopt nogal uiteen: bij afgestoten melkkoeien kan het ophouden bij slechts 45 procent, goed afgemeste luxe vleesrassen kunnen een aanhoudingspercentage van 60 of zelfs meer hebben.

Karkasdelen

Het karkas wordt vervolgens verdeeld in de voorvoet en de achtervoet. De meest luxe vleessoorten zitten in de achtervoet, maar er is geen scherpe grens te trekken. De achtervoet levert óók minder courant vlees op, en in de voorvoet is vlees van betere kwaliteit te vinden.

In de voorvoet zijn de volgende karkasdelen te onderscheiden (zie illustratie): de schouder, de borst, de hals, verschillende categorieën rib, en tenslotte een restgroep incurante delen. Uit vrijwel alle karkasdelen haalt de slager meerdere soorten vlees. Zo is van een tartaartje niet eenduidig de herkomst aan te wijzen. In de tartaar verdwijnt 7,7 procent van de schouder, maar ook een kleine 10 procent van de borst, 6 procent van de hals en 5 procent van de onderrib (zie tabel voorvoet).

Of je gaat uit van gewicht. Een voorvoet van 114 kilo van een driejarige doorsnee stier laat zich uitsnijden in bijna 33 kilo schouder, ruim 25 kilo borst, ruim 20 kilo hals, een kleine 34 kilo rib (en bijna 2 kilo incurante delen). Hieruit komt respectievelijk $2,5 + 2,4 + 1,2 + 0,6 = 6,7$ kilo tartaar.

Ook gehakt heeft zo'n 'restkarakter'. Allerlei stukken vlees die niet gewoon te verkopen zijn, inclusief het bruikbare materiaal in de categorie incurant vlees, verdwijnen in dit product. Van dezelfde voorvoet van 114 kilo komt het bij elkaar neer op 17 kilo, ofwel 15 procent aan gehakt.

Winst zit in achtervoet

En dat is nog niet alles: ook uit de achtervoet komt het nodige aan gehakt. Voor het overzicht is gebruikgemaakt van de samenstelling van een 2,5-jarige Limousin, die een achtervoet van 94 kilo opleverde. Het belangrijkste deel van de achtervoet is wat in slagersjargon als 'de stomp' door het leven gaat. Hier zit veel luxe vlees aan. De stomp is verder onder te verdelen in de vleesdelen bovenbil, platte bil en spierstuk, en de bilpijp. Verder zijn terug te vinden de vang, de dunne lende met haas, dikke lende met liesstuk en de schenkel. Tot slot bevat de 94 kilo wegende achtervoet nog 2,6 kilo niervet. Om even bij het gehakt te blijven: deze achtervoet levert hiervan nog een kleine 8 kilo, ofwel zo'n 8 procent. Een duidelijk verschil met de 15 procent van de voorvoet.

De financieel veel interessantere biefstuk vind je vooral terug in de stomp. Ruim 60 procent van de bovenbil en van het spierstuk wordt verkocht als biefstuk, plus 6 procent van de platte bil. Verder nog een derde van de dikke lende met liesstuk. In kilo's uitgedrukt zit er bijna 19 kilo biefstuk aan de Limousin-achtervoet, ofwel 20 procent. Daarnaast tikken ook

de 3,6 kilo haas, een kleine 8 kilo contrafilet en ruim 15 kilo rosbeef lekker door in het financiële resultaat. En niet te vergeten, ook de eerder genoemde voorvoet bevat (in de schouder) luxe delen: een kleine 5 kilo rosbeef en 4 kilo biefstuk. Al steekt het aandeel van 3,4 procent biefstuk in de voorvoet schraal af bij de 20 procent biefstuk in de achtervoet.

Vierkant verwaarden

De kunst voor de huisverkopende vleesveehouder is een zodanige prijs te beuren voor de gewilde luxe vleessoorten, dat uiteindelijk de totale opbrengstprijis per kilo geslacht-gewicht hoger ligt dan die hij van de slager/slachterij zou krijgen. Vierkant verwaarden heet dat in jargon. Geen sinecure, want er komt nogal wat afval vrij. Bij elkaar levert de voorvoet van de doorsnee stier ruim 20 kilo vet, vellen en botten op. Dat is maar liefst 17,7 procent. Uit de achterhand komt bij het uitsnijden ruim 16 kilo afval vrij, eveneens ruim 17 procent.

Een mogelijke oplossing is lastig te bereiden producten (lees: niet snel klaar) verder voor te bewerken. Zo kan de verwende hedendaagse consument ze in de keuken snel afmaken en is een hogere marge te halen. Tenminste, als de extra kosten aan arbeid en apparatuur kunnen worden terugverdiend.