

'Zie de kans in de markt'

Henk ten Have

Geitenvlees kan net als bijvoorbeeld asperges een echt seizoensproduct worden. Daarvoor moeten geitenhouders de kansen in de markt zien. Dat zegt topkok Eric van Veluwen. "Zoek een goede slager die jouw bokjes kan verwerken en verkoop het vlees in pakketten met streekproducten."

Eric van Veluwen, topkok en eigenaar van het bedrijf De Vale Ouwe – Culinaire Projectmanagement, kun je een ambassadeur van geitenvlees noemen. Hij gaf begin 2012 vier masterclasses met biologisch geitenvlees voor kookstudiohouders en -koks. Tijdens een debatreeks over voedsel in Amsterdam serveerde hij onder andere geitenvleeshapjes. Ook in zijn eigen restaurants bereidt hij af en toe geitenvlees. Zijn leverancier is Ria Fokkink van geitenboerderij Groot Windenberg in Vorden "Meestal bereid ik

geitenvlees als onderdeel van een vier- of vijfgangenmenu. Van de kaart bestellen mensen geitenvlees niet zo snel. Ze vinden het nog een beetje eng."

Onterecht, vindt Van Veluwen. "Geitenlamsvlees, Capretto en Chevron, heeft een heel zachte structuur en een subtiele smaak. Het vlees is vergelijkbaar met dat van zuiglam."

Verhaal

Volgens Van Veluwen moeten geitenhouders de kansen voor geitenvlees in de markt zien

in plaats van klagen dat mensen het vlees te duur vinden en het niet willen hebben.

"Melkgeitenhouders hebben de bokjes toch. Samen met een slager kunnen ze mooie zaken doen. Die kan het vlees verwerken tot heerlijke producten, zoals droge hammetjes en worstjes in olie. De geitenhouder kan het vlees vervolgens zelf verkopen en het verhaal erachter vertellen: dat de bokjes niet worden verscheept naar het buitenland – dat vinden we zielig – maar in Nederland worden verward. En over de korte, gesloten keten." Geitenhouders kunnen ook kijken of ze het keurmerk voor Erkend Streekproduct kunnen krijgen voor het vlees; dat keurmerk staat voor regionale herkomst en maatschappelijk verantwoord produceren.

Van Veluwen verwacht dat geitenvlees vooralsnog een specialiteit, een nicheproduct blijft. Het is nog lang niet net zo 'gewoon' als bijvoorbeeld rundvlees. Maar met producten met producten als saté, rollade en stoofvlees wordt het vlees voor een grotere groep consumenten 'bereikbaar'.

Hij vergelijkt geitenvlees een beetje met asperges. Dat was ooit een dure groente en bij veel mensen onbekend. Nu zijn asperges betaalbaar en zijn ze in het voorjaar overal te verkrijgen.

55 graden

Bereiden van geitenvlees is volgens Eric van Veluwen niet moeilijker dan dat van ander vlees. "Geitenlamsvlees moet een kerntemperatuur hebben van 55 graden Celsius. Houd met een vleesthermometer de temperatuur in de gaten. Dan kan er niets misgaan." Consumenten raadt hij aan om een naar een goede slager te gaan die het leuk vindt om met geitenvlees te werken. Of naar een geitenboerderijen die het vlees zelf verkopen. Ook islamitische slagers verkopen vaak geitenvlees en hebben er ervaring mee. ♪



Eric van Veluwen.