

Schapenvlees heeft in ons land een stoffig imago. Terwijl het in veel andere culturen gewaardeerd en regelmatig gegeten wordt. Reden voor de Slow Food Chefs Alliantie om samen met de traditionele schaapherders het schaap weer terug op de kaart te zetten.



Schaapskudde op de eenzame heide.

door **Maria van Dekken**, convivium Amsterdam, **René Zanderink**, oud-voorzitter Ark van de Smaak
fotografie **Maria van Dekken** en **René Zanderink**

Het is een oud-Hollands tafereel, maar het bestaat gelukkig nog: de traditionele schaapherder zwervend met zijn kudde over de heide. De kudde bestaat uit traditionele oer-Hollandse rassen, waarvan we er in Nederland nog vijf hebben: Drents, Kempisch en Veluws heideschaap, de Mergellander en de Schoonebeeker. Ooit hadden we honderden van deze kudden, die voornamelijk gebruikt werden vanwege hun schapenmest. Maar de intrede van de kunstmest zorgde ervoor dat we ze niet meer nodig hadden.

Zonder begrazing neemt het bos al snel de heide over. Dus grazers zijn noodzakelijk als we onze cultuurhistorie en natuurwaarden in stand willen houden. Ze zijn namelijk onmisbaar voor insecten, vegetatiestructuur, plantdiversiteit en behoud van open grond. Het deel van de schaapskudde dat elk jaar wordt afgeschreven, omdat de schapen niet meer geschikt zijn voor natuurbeheer, levert een mooi natuurlijk stukje vlees op, vrij van antibiotica en alleen gevoed met wilde planten en kruiden. Een Slow Food-waardig product: lekker (met veel smaak en ambachtelijk tot stand gekomen), puur (met respect voor

natuur en milieu) en eerlijk (diervriendelijk, nuttig, *fair share*). Bovendien een mooi voorbeeld van duurzame veehouderij die doet aan natuurbeheer en voorziet in een natuurlijke en diervriendelijke vleesconsumptie.

Toch zijn het zware tijden voor de traditionele schaapherders. De bezuinigingen op het natuurbeleid treffen de herders hard, omdat ze afhankelijk zijn van subsidies van natuurbeheer als basis van hun inkomen. Het is dus van levensbelang meerwaarde uit hun producten (vlees, wol) te halen. En waarom is ons schapenvlees zo'n onbekend en onbemind product?

We kennen allemaal de lamsfilet en de lamsbout, maar die zijn voornamelijk afkomstig van de Texelaar, onze begrazer van dijken en polders, waar niet wordt gescheperd. Schapenvlees heeft in ons land een stoffig imago gekregen. Terwijl in veel andere culturen het gewaardeerd en regelmatig gegeten wordt, denk aan de vele stoofgerechten (tajines) uit landen als Marokko. De voedingswaarde van het vlees is hoog en het bevat een hoog percentage vitamine B12 en het vlees heeft een mooie vet/vleesverhouding door de lichaamsbeweging van de dieren.

Redenen te over voor de Slow Food Chefs Alliantie het schaap weer terug op de kaart te zetten en samen met de traditionele schaapherders om de tafel te gaan zitten om zo hun wensen op elkaar af te stemmen.

En zo geschiedde. Het was een succesvolle eerste ontmoeting met een gastvrije ontvangst in restaurant de Echoput te Hoog Soeren, waar chef-kok Theus de Kok een masterclass 'schaap uitbenen' gaf om daarna met chef-kok Peter-Paul van den Breemen en aanwezige chefs van de Alliantie het vlees op verschillende manieren te bereiden. Onder het genot van een glas wijn kon daarna het grote proeven beginnen.

Gestreefd wordt naar een meer georganiseerde aanlevering van de schapen door de herders. Vanuit dit gedachtegoed ontstond ook de eerste aanzet tot de oprichting van het 'Traditioneel Schaapherders Gilde', met als doel duidelijke afstemming tussen chef-kok en schaapherder en het kunnen waarborgen van een constante kwaliteit. Een heuglijk feit. Nagekomen bericht: Op 30 oktober jl. werd voor ondersteuning van het gilde een motie bij het ministerie van Economische Zaken ingediend. >

Wat is een lam?

De Slow Food Presidia zijn onder andere opgericht om schapeherders en hun producten te erkennen en te promoten. Maar restaurateurs en consumenten vinden het problematisch dat er verschil in kwaliteit is tussen het aangeboden vlees. Met lamsvlees dat al na enkele maanden wordt aangeboden, heeft Slow Food eveneens enige moeite: we hebben graag dat ook de lammeren minimaal een zomer lang met de kudde over de heide trekken (op soortgelijke wijze wordt er van Lakenvelder runderen geen kalfsvlees in het Presidium aangeboden, maar alleen vlees afkomstig van minimaal één jaar oude dieren).

Daarnaast bestaat er naamsverwarring over wat een lam is: in Nederland mag een lam tot 18 maanden oud zo heten, daarna schaap. Er bestaan in Nederland zo'n 25 'gescheperde' (een kudde die een natuurgebied loopt te begrazen) kuddes. Daarnaast bestaan er vermoedelijk meer dan honderd zogenaamde gerasterde kuddes, die zich elke dag binnen een bepaald hek kunnen verplaatsen zonder aanwezigheid van een herder en dan de volgende dag naar een ander raster worden verplaatst. Vlees van zowel gescheperde, dan van wel gerasterde kuddes wordt vaak als identiek natuurvlees aangeboden, maar het vlees afkomstig van de gerasterde wordt voor veel lagere kosten geproduceerd. De dieren uit deze groep verplaatsen zich dagelijks over kleinere afstanden en vaak worden ze ook ingezet bij begrazingsprojecten in steden en uiterwaarden met veel minder diversiteit aan kruiden – wat zich ook vertaalt in de smaak van het vlees.

In Nederland vormen het **Drents heideschaap** en het **Kempisch heideschaap** beide een eigen Slow Food Presidium. Daarnaast is de **Schoonebeeker** onlangs toegelaten tot de Ark van de Smaak. Mergellands schaap en Veluws heideschaap staan op de nominatie.

Het zou mooi zijn als ieder Slow Food-lid het beste kan kopen en eten van de menukaart en dat het idyllische romantische, pastorale beeld van de zwervende kudde te midden van de onbarmhartige natuur klopt met de intrinsieke kwaliteiten van het vlees. Zie hiervoor ook de website www.daarometenweschaap.nl.



Masterclass 'schaap uitbenen' met chefs Theus de Kok en Peter-Paul van den Breemen (De Echoput, Hoog-Soeren).

Heerlijk en eerlijk dineren bij

Het enige restaurant in Brabant met een EKO-Keurmerk. Wij werken uitsluitend met biologische en/of streekproducten. Wij bieden veel vegetarische gerechten aan, omdat wij veel aandacht besteden aan duurzaamheid. Ons restaurant is klein en biedt maar plaats aan 20/30 gasten. Dit geeft een gezellige sfeer waardoor u zich snel thuis zult voelen. Dan hebben we het nog niet eens over onze culinaire gerechten!

We hopen dat u binnenkort de sfeer komt proeven!

www.il-mediterraneo.nl



il Mediterraneo

■ Biologisch slow-food restaurant

Stationsstraat 5 - 4872TA Etten-Leur

Zaadteelt en selectie van regionale, historische en moderne rassen voor kleinschalige teelt en directe afzet.

Te bestellen in onze nieuwe webshop via www.zaderij.nl



de Zaderij - Appenseweg 7, 7383BA Voorst
www.zaderij.nl - info@zaderij.nl

Jan Velema, biologische plantenveredelaar van De Zaderij heeft nu een exclusief assortiment van zaden van de beste biologische rassen beschikbaar voor de kleine tuinder en particulier.

