

# Vooruit met de geit



FOTO SIJRIEK VAN DER MEI

Wel eens geitenvlees gegeten? Grote kans dat het antwoord luidt: ‘Nee, ja toch ... *saté kambing*. Dat is toch van geit?’ Inderdaad, *saté kambing* is gemaakt van geitenvlees. Maar er is veel meer mee te doen. En daar is bovendien meer dan één goede reden voor.

door **Sijriek van der Mei**, convivium Noord-Nederland

**E**erst een misverstand wegwerken. Het woord ‘geit’ verwijst zowel naar de naam van de diersoort, als naar de vrouwtjes van die diersoort. Geitenvlees is dus niet noodzakelijk afkomstig van vrouwtjesgeiten. Integendeel, het komt doorgaans juist van jonge mannetjes, de bokjes. Dat dat zo is, zou je de keerzijde van de sterk gestegen populariteit van geitenkaas kunnen noemen. Immers: zonder geitenlammeren geen geitenmelk. En de helft van die geitenlammeren bestaat uit bokjes, die dankzij hun geslacht ‘overtollig’ zijn. Dat is een

probleem, want er worden er meer dan 100.000 per jaar geboren.

De markt in ons land is voor zo veel geitenvlees te klein, want geit wordt hier – anders dan in grote delen van de rest van de wereld – nauwelijks gegeten, met uitzondering van groepen allochtonen en sommige *new foodies*.

Als gevolg van die bescheiden markt is geitenvlees noch bij de slager, noch in restaurants veel te zien. Maar er zijn uitzonderingen. Zo prijkt op de kaart van restauranthouder Sicco Gerlsma van Tandjong Priok in Arum al jarenlang *saté kambing*. En ook in restaurant Eindhoven te Leeuwarden serveert Slow Food

Alliantie-chef Willem Schaafsma vlees van geitenbokjes. Hij zet het alleen niet op de menukaart, want dan bestellen de gasten het niet. Nee, hij verrast ze ermee. En dat lukt, want geitenlamsvlees is een delicatessen.

## **Hondenvoer**

Omdat in ons land zo weinig geitenvlees wordt gegeten, werden in het verleden jonge geitenbokjes naar Zuid-Europa vervoerd. Daar is namelijk wél een florierende markt voor geitenvlees. Door strengere regelgeving op het gebied van dierenwelzijn en de samenhangende hogere kosten gebeurt dit niet veel meer.

In plaats daarvan wordt een groot deel van de bokjes vanwege het lage gewicht afgekeurd, geslacht en vervolgens naar een destructiebedrijf vervoerd. Een deel wordt tot hondenvoer verwerkt. Slechts een klein deel van de dieren gaat naar grote bokkenmesterijen om uiteindelijk, levend of diepgevroren, geëxporteerd te worden.

De situatie tijdens het transport en bij de mesterijen is meestal niet best. De bokjes, soms nog maar drie dagen oud, zijn gevoelig voor koude en ziektes en de uitval door sterfte is groot. Soms wel tot 40 procent, ondanks preventief antibiotica-gebruik.

### **Ellende**

Hanneke Kuppens uit het Groningse Zevenhuizen maakt al 25 jaar geitenkaas. Geitencamembert Machedoux is haar handelsmerk en wordt tot in Amsterdam verkocht. Veertien jaar geleden was ze het verhandelen van haar geitenbokjes beu. 'Als ze opgehaald waren, was ik er zelf twee dagen ziek van. Ellendig vond ik het: de omgang met die dieren en het transport van twee tot drie dagen. Niet goed voor mijn gemoedsrust. Ik wilde dat mijn

bokjes netjes weggingen.'

Ze heeft, omdat ze kiest voor kleinschaligheid en 'slechts' 40 geiten melkt, nu een goede oplossing gevonden. De geitenbokjes mogen gewoon blijven en na twee weken moedermelk worden ze overgezet op koemelk, afkomstig van Kuppens' melkkoe Lamberta, aangevuld met melk van naburige kleinschalige boeren.

## Na een kilo geitenkaas zou je eigenlijk ook een ons geitenvles moeten eten

Als ze twaalf weken oud zijn brengt ze de Capretto's – de naam voor zuiglam – naar een kleinschalige slager, 20 kilometer verderop. Het geitenvles gaat vervolgens naar Amsterdam, waar ze zo haar adresen heeft, en de rest verkoopt ze via haar winkeltje aan particulieren.

Hanneke heeft dit netwerk in de loop der jaren opgebouwd en krijgt veel positieve reacties op het vlees. Mensen genie-

ten ervan en dat is voor haar de essentie. Nadeel is dat het afmesten tijdrovend is en dat het nauwelijks kostendekkend is. Dat moet wel, want de winstmarges in de vrijemarktsector van de geitenhouderij zijn laag.

### **Aaibaarheidsgehalte**

Chefs Gerlsma en Schaafsma onderzochten in het kader van een proefproject een andere oplossing. 'Afmesten van alle bokjes in Nederland is een illusie,' zegt Gerlsma, 'het is in de praktijk onhaalbaar.' Wat wel kan, is de bokjes een week langer bij de boer te laten en ze daarna te slachten zonder ze af te mesten. Omdat tien dagen oude geitenbokjes een hoog aaibaarheidsgehalte hebben en het slachten nu eenmaal sentimenten kan oproepen, raadpleegden zij Wakker Dier.

Gelukkig zag men daar ook het nieuwe initiatief als een stap vooruit. Na het maken van een gedegen plan, en het erbij halen van de juiste personen en partijen, volgde een presentatie en proeverij voor de vakpers. En dat werd een succes. Gedurende enkele maanden dan, want geitenbokjes zijn een seizoensproduct.



Hanneke Kuppens met 10 weken oude bokjes.



Slow Food Alliantie-chef Willem Schaafsma van Restaurant Eindeloos (Leeuwarden).

Zo'n 70 bokjes hebben in het kader van het proefproject via een regionale keten een culinaire bestemming gekregen. Hun korte leven brachten ze door bij boer Harm van der Veen in Makkum in goed gezelschap van de moedergeit waar ze vrijelijk melk mochten drinken. Van der Veen heeft er eigenlijk geen extra werk van en een medewerker verzorgt het

## 'Aan elk geitenkaasje kleeft bokjesverdriet,' het zijn ware woorden van Wouter Klootwijk

transport van de geitenbokjes naar Slager Walburg in het 15 kilometer verderop gelegen Tzum. Van der Veen is enthousiast over het project. 'Het kost me wel wat geitenmelk, maar dat heb ik ervoor over en het wordt gecompenseerd doordat ik geen kosten maak voor het afvoeren. Ik had overigens niet gedacht dat er nog zo veel vlees aan zou zitten.'

Belangrijke succesfactoren zijn de prijsafspraken in deze keten, het ontbreken van de tussenhandel en de korte transportlijnen. Voor de koks moet het prijstechnisch aantrekkelijk zijn, zeker omdat ze de bokjes zelf nog moeten uitbenen. Een flinke portie creativiteit bij de bereiding en lef om het gasten te serveren zijn ook vereisten. 'Ik verwerk alle onderdelen van het bokje, zoals rugfilet, boutfilet, stoof van de nek, worstje van de schouder, niertje en lever. En het karkas gaat in de bouillon,' aldus Schaafsma. Tijdens het Fries Foodfestival, onlangs gehouden, demonstreerde hij hoe je een bokje uitbeent en zo alle onderdelen kunt gebruiken.

### Euthanaseren

Er zijn, behalve het Friese initiatief en initiatieven elders in het land, ook andere mogelijkheden om het aantal overtollige bokjes te reduceren. Door duurmelken slaat de melkgeit één of twee keer het lammeren over. Of de methode van spermaseksen, een kunstmatige inseminatietechniek waarbij de kans op bokjes wordt verlaagd. Voor de geitensector is dit vanwege de hoge kosten alleen niet haalbaar. Relatief onbekend is de optie om lammeren direct na de geboorte te euthanaseren, maar ook dat is kostbaar.

Consumenten hebben vaak geen weet van de kwestie van overtollige geitenbokjes en de hiermee vergelijkbare overtollige kalfjes en haantjes. Gerlsma en Schaafsma pretenderen niet dat hun initiatief dé oplossing biedt, maar het is in ieder geval een begin om de verspilling van goed vlees te verminderen.

Voorlopig is het probleem van de geitenbokjes dus nog niet opgelost. 'Aan elk geitenkaasje kleeft bokjesverdriet,' het zijn ware woorden van Wouter Klootwijk. Hanneke Kuppens heeft wel eens doorge-rekend dat je na een kilo geitenkaas ook een ons geitenvlees zou moeten eten. Als alle liefhebbers van geitenkaas dat gaan doen, dan komt het met de afzetmarkt voor geitenvlees wel goed.

*Kijk voor een recept met geitenvlees op pagina 24-25.*

### Hoe smaakt geit?

Geitenbout, schouder, schenkel en karbonade, hoe smaakt dat eigenlijk? Bij een blinde smaaktest met een stukje geitenbout dacht de helft van de proevers dat ze rundvlees aten. Het nog witte vlees van de melklammeren heeft een milde smaak en is zacht en mals van structuur. Eenmaal overgezet op ruwvoer verkleurt het geitenvlees naar lichtroze en uiteindelijk naar rood. Het krijgt dan meer bite. Hoe ouder de geit, hoe rijper het vlees en hoe kruidiger en typerender de smaak. Door de langere vezels is het vlees geschikt voor verwerking tot worst, gehaktballen en stoofvlees, terwijl het jongere vlees lekker is in gerechten met een snelle bereiding. Omdat geiten geen vet opslaan in de spieren, bevat het minder verzadigde vetten dan ander vlees.



Boven: voorgerecht Willem Schaafsma's bokjeslunch.  
Onder: Esther Gerlsma bereidt saté kamping tijdens Fries Foodfestival.