

# Op 't menu

## Goatober geslaagd

Jasper Lentz

**Goatober, de internationale campagne die ieder jaar in oktober plaatsvindt om aandacht te vragen voor geitenbokjes, is geslaagd. Dat zeggen ZLTO en Bio Goat Meat. Tijdens Goatober stond in 21 Nederlandse restaurants bokkenvlees op het menu.**

**M**ark de Jong van ZLTO is blij met wat er gedurende Goatober behaald is. Onder de naam *Meat the Male* ([www.meatthemale.com](http://www.meatthemale.com)) is de vereniging met het bokkenvlees het land ingegaan. “Er zijn achttien evenementen gehouden. Een kick-off-diner, bockbierfeesten waar geitenvlees geserveerd werd en op de World Food Dag was er een geitenplein. Het is lastig te meten hoeveel mensen er bereikt zijn met Goatober, maar je ziet dat het begint te leven. Alleen op onze social media-kanalen hebben we met alle posts over geiten en Goatober meer dan 3 miljoen views bereikt.” ZLTO richt, samen met geitenhouders, de pijlen op restaurants. “Vaak heb je één of twee pieken per jaar, na de lammerperiode, waarbij veel bokkenvlees beschikbaar is. Wij willen dat er het jaar rond vlees van de bok geserveerd wordt in zo veel mogelijk restaurants. Met Goatober hebben we een start gemaakt. Nu pakken we door door ook partijen als de Sligro zover te krijgen bokkenvlees af te nemen. Dan dring je ook door tot de bedrijfsrestaurants.” Dat is de reden waarom ZLTO graag wil dat bokkenvlees onder het kopje ‘wild’ wordt geschaard. “Bij groothandel Ruig zijn ze erachter gekomen

dat er voor geitenvlees zeker markt is. In Goatober hadden ze, als het gaat om geitenvlees, 40 procent meer omzet door de verkoop van onder meer de bouillon.”

### Bio Goat Meat

Marieke Louwes, een van de drijvende krachten achter de coöperatie Bio Goat Meat, kijkt met een positief gevoel terug op Goatober. “We zijn aangehaakt bij de start van het Bockbierseizoen. Met onder meer brouwerij Maximus hebben we geprobeerd het bokkenvlees meer bekendheid te geven. En dat is aardig gelukt.” Louwes heeft gemerkt dat vooral mensen in de leeftijd van 30 tot 35 geïnteresseerd zijn. “En met name in het

westen van Nederland zien we de vraag naar bokkenvlees toenemen.” Lucratief is de handel in bokkenvlees nog niet. Louwes: “We proberen het nu kostendekkend te houden. Het gaat ons vooral om het verwaarden van het bokkenvlees.” De populariteit van bokkenvlees staat of valt met de afzet. “Dat is tweesporig. Aan de ene kant willen we de particulier aan het bokkenvlees krijgen, dat doen we onder andere met de verkooppunten en met behulp van de Bokkenbunker. Aan de andere kant moeten de groothandels een afzetmarkt hebben.” De komende tijd gaat Bio Goat Meat de populariteit van bokkenvlees proberen te vergroten door gas te geven met de webshop op [www.biogoatmeat.nl](http://www.biogoatmeat.nl). ✓

### Bokkenbunker

De Bokkenbunker is een van de verkooppunten waar Bio Goat Meat mee samenwerkt. De Bokkenbunker geeft bokjes uit de biologische melkgeitenhouderij een bokwaardig leven. ‘Door zo nu en dan bokjesvlees te eten, zorg je ervoor dat bokjes op de boerderij kunnen opgroeien en een goed leven krijgen. Bovendien is bokjesvlees heel gezond en lekker. In Zuid-Europa wordt het zelfs als een delicatessen beschouwd’, aldus de Bokkenbunker.



Tijdens Goatober zijn 21 chefkoks aan de slag gegaan met bokkenvlees.

Foto: Meat the Male / ZLTO