

de Belgische Beenhouwerij



Verantwoordelijke uitgever: J. Cuypers • Toelatingsnummer: P106350 • Afgiftekantoor Gent X • 10x/jaar • 4 april 2021 • NR 04

DIT KEER
GAAN WE
VOOR VIS
OP DE BBQ

★ TECHNISCH ARTIKEL: KOOKWORST ★

★ ROSBIEF RECEPTEN ★ ASPERGES ★ KALFSVLEES IN DE KIJKER ★

Editoriaal

Het moet niet altijd over corona gaan ...

Het doet me plezier dat Minister Crevits vorige week in het Vlaams parlement benadrukte dat stuntacties zoals wij ze de laatste tijd zien bij bepaalde discounters afbreuk doen aan de waarde van onze voeding.

Leuk dat Minister Crevits dit nu opmerkt maar wij kaarten deze disproportie al jaren aan. Vaak werden we weggelachen omdat men vond dat de concurrentiestrijd ten allen tijde moest kunnen spelen en ter zelfder tijd ging men voorbij aan het feit dat voedselverspilling voor een groot deel komt doordat consumenten nu eenmaal weinig waarde hechten aan hun 'goedkoop' voedsel.

Er is niet alleen het financiële aspect maar deze acties zijn ook een regelrechte miskening van het werk van de duizenden landbouwers die zorgen dat de consument gezonde producten op zijn bord krijgt en het hoofd, door deze concurrentieslag, amper boven water kunnen houden. Net als bij de caféhouders die wurgcontracten ondertekenden bij hun brouwers, kunnen de boeren niet meer onder deze wurgcontracten uit. Met alle gevolgen van dien.

De afgelopen maanden liep het echter serieus uit de hand. De gekende discounters bradeerden hun prijzen nog meer dan anders en pakten uit met acties zoals een braadkip voor €2.39, een kilo worst voor €5 of gaven zelfs bij aankoop van één stuk, 5 gratis producten weg. Het kon niet op!

Dat zou je als consument toch aan het denken moeten zetten? Iedereen weet toch dat de onkosten voor het kweken van die kip in ons land, volgens onze normen, hoger zijn dan die verkoopprijs? Ik wil zeker niemand met de vinger wijzen maar blijkbaar liggen de meesten niet wakker van het feit of hun kip uit ons land komt of niet, of hun vleeswaren in onze vleesfabrieken gemaakt worden en werk verschaffen aan duizenden mensen of niet. Kritiek spuien over het dierenwelzijn, meer duurzaamheid eisen, etc maar niet weten dat dat een prijs heeft, blijft voor mij moeilijk te rijmen.

In de ambachtelijke slagerij weten we allemaal dat we respect moeten hebben voor andermans werk. Jullie zetten dat alle dagen om in de praktijk door kwaliteitsvlees aan te kopen bij de kwekers uit de buurt die hun uiterste best doen om de kwaliteit van het product dat ze afleveren altijd te garanderen. Er komt geen afdingen tot de bodemprijs aan te pas maar er wordt een eerlijke prijs betaald voor de zaken die geleverd worden. Leven en laten leven is bij velen onder ons het motto.

In dit nummer

BELGISCHE BEENHOUWERIJ

Colofon - inhoud - editoriaal	2-3
Woord van de voorzitters	4
Kleine aankondigingen	39
Prijsvorken - Familiehoekje -	
Wat doet de Landsbond - Kalender	48

DOSSIER CORONAVIRUS

4-9

VOOR U GELEZEN

10-11

TECHNISCH ARTIKEL

Deze maand gaan we voor Vis op de bbq! +	
klantenfiche	12-18
Kookworst	20-24

NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

26-27-42

ACTUEEL/INFORMATIEF

Infoavonden	32
Hoe bereid ik vlees?	35
Vraag en antwoord - Fluvius	42

WEDSTRIJDEN

44-45

OPLEIDING

Etikettering van gehakt of gemalen vers vlees	40-41
---	-------

Voor elk segment in de markt is er een klant maar ik vind wel dat initiatieven waaraan wij allemaal meewerken zoals "Voedsel verbindt boer en burger" onder leiding van Minister Crevits, de plicht hebben om consumenten degelijk te informeren over de herkomst en de prijszetting van onze voeding.

De Minister heeft gelijk als ze zegt dat de retail in ons land zeer competitief is en dat de boer de grootste verliezer is in deze prijzenslag. Er moet dringend iets gedaan worden aan dit economisch model en we zijn dus zeer benieuwd naar hoe de Belgische politiek de Europese richtlijn in verband met oneerlijke handelspraktijken in de landbouw gaat omzetten in nationale richtlijnen tegen het najaar van 2021. Wie respect wil voor zijn landbouwers zal aan de race om de laagste prijs iets moeten durven doen.

Wie denkt dat deze extreem lage prijzen van deze discounters er in de eerste plaats zijn om de consument te plezieren is bijzonder naïef. Deze discountacties zijn er uit zuiver winstbejag en de zorg om de aandeelhouders content te houden en gelukkig voor de ambachtelijke beenhouwer moet hij in zijn zaak alleen het personeel en zijn klanten tevreden houden. Gelukkig voor de ambachtelijke beenhouwer moet hij in zijn zaak alleen het personeel en zijn klanten tevreden houden en dat doen jullie allemaal bijzonder goed.

Met dank!

Carine Vos

VLAM

Kalfsvlees in de kijker	28-29
EK camagne	34

RECEPTEN

Rosbief	30-32
Asperges	36-38
Porc Quality Ardenne	43
Wagyu	46-47
Duroc D'Olives	49
Verstegen	50-52

Colofon



WWW.BB-BB.BE

PASWOORD: MEAT

KONINKLIJKE LANDBOND DER BEENHOUDERS, SPEKSLAGERS EN TRAITEURS VAN BELGIË

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

tel. 02-735 24 70

fax. 02/736 64 93

DE BELGISCHE BEENHOUDERIJ VZW

BTW BE 0542 984 224

Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707

www.bb-bb.be

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER EN HOOFDREDACTEUR

Johan Cuypers

Houba de Strooperlaan 784 bus 6

1020 Brussel

johan.cuypers@landsbond-beenhouders.be

REDACTIE - PR-MARKETING

Carine Vos

carine.vos@landsbond-beenhouders.be

ADMINISTRATIE EN ABONNEMENTEN

Marianne Vos

marianne.vos@landsbond-beenhouders.be

VORMGEVING EN DRUK

Graphius Group

Eekhoutdriesstraat 67

9041 Oostakker

TECHNISCHE DIENST

Diverse wetenschappelijke en technische medewerkers uit verschillende disciplines

Correspondenten uit de E.U.-landen.

Toelating tot overname mits bronvermelding.

Aangesloten bij de Unie van de uitgevers van de

Belgische Periodieke Pers.



HARTELIJK DANK AAN ALLE
AMBACHTELIJKE SLAGERS EN HUN
MEDEWERKERS OM IN HET HEETST VAN
DE STRIJD IEDEREEN DIE IN ZIJN
KOT BLIJFT TE VOORZIEN VAN
EEN LEKKER STUKJE VLEES!

WOORD VAN DE VOORZITTERS

We zijn nu een jaar in crisis en doordat de pandemie voortduurt wordt alles bijzonder moeilijk te verdragen.

De opeenvolgende vertragingen in de vaccinatiecampagne, bedoeld om geleidelijk weer naar een normaal leven te evolueren, helpen ons niet om het vertrouwen in de autoriteiten te behouden en de vraag reist of de vaccins effectief zullen werken tegen alle Covid-varianten die zich verspreiden.

Kortom, deze crisis is nog lang niet voorbij. Op elk moment hangen beperkingen en verstrengde maatregelen als het zwaard van Damocles boven onze hoofden.

De vooruitzichten zijn niet goed.

We vrezen dat we ook tijdens de komende zomermaanden onze reisplannen zullen mogen opbergen of alleen zullen kunnen reizen met een vaccinatiepaspoort onder onze arm...

Dit alles belet ons niet om gemotiveerd te blijven werken en onze ambachtelijke bedrijven draaiende te houden.

Met pasen stond er in vele gezinnen lamsvlees op het menu. Een uitvloeisel van de Britse Brexit zijn de stijgende prijzen voor lammeren uit het Verenigd Koninkrijk. Wij geloven dat onze Britse vrienden, verblind door populistische beloften van hun leiders, de gevolgen van hun keuze om de gemeenschappelijke markt te verlaten, wel degelijk onderschat hebben. De impact van de Brexit en de gevolgen van de Covid-19 crisis zullen de Britse economie nog lang zwaar treffen.

We stellen vast dat de voedingsindustrie mee surft op de vegetarische golf en dit om grote winst te halen met ultrabewerkte producten.

We hopen dat onze politieke leiders de moed zullen hebben om naar ons te luisteren en de wetgeving aan te passen om een einde te maken aan de misleiding van de consument door vegetarische producten (vlees)namen te geven of vleeseigenschappen toe te meten.

Laten we waakzaam blijven en onze specifieke vleesbenamingen, onze knowhow, onze traditie, onze cultuur met hart en ziel beschermen.

Wij zijn van mening dat, in deze tijden van crisis, ons nationale credo "Eendracht maakt macht" duidelijker moet klinken dan ooit!

De voorzitters



Philippe Bouillon, covoorzitter



Ivan Claeys, covoorzitter

WAAR KAN IK INFORMATIE TERUGVINDEN AANGAANDE DE CORONAVIRUSCRISIS?

Via de pers kan u uiteraard de evolutie met betrekking tot het coronavirus COVID-19 uitgebreid volgen. Niemand moet nog overtuigd worden van de ernst van de zaak. De invloed op de bedrijven is enorm, daarom worden er ook steunmaatregelen voorzien. Deze zijn onder te verdelen in federale steunmaatregelen die voor iedere onderneming van toepassing zijn en deze uitgevaardigd door de Gewesten (Vlaams, Waals en het Brussels Hoofdstedelijk) waarvan u

enkel kan genieten wanneer u actief bent in het desbetreffende Gewest.

Wij trachten u zo goed mogelijk te informeren, ook wat betreft de richtlijnen die gegeven worden door het FAVV en iedere andere instantie.

Raadpleeg dan ook regelmatig onze website www.bb-bb.be, meer bepaald de rubriek Corona en onze facebook-pagina.



CORONAVIRUS

CORONA DOSSIER DEEL 11

Door het stijgend aantal coronabesmettingen in ons land nam het overlegcomité op 24 maart nieuwe beslissingen maar voor onze sector blijft alles bij het oude met uitzondering van de corona telewerkaangifte. Indien er tussen twee vakbladen in versoepelingen of verstrengingen aangekondigd worden, publiceren wij die op onze website www.bbbb.be. Ga dus regelmatig een kijkje nemen op de website.

CORONA TELEWERKAANGIFTE

Het telethuiswerk is verplicht bij alle ondernemingen, verenigingen en diensten voor alle personeelsleden, tenzij dit onmogelijk is omwille van de aard van de functie of de continuïteit van de bedrijfsvoering, de activiteiten of de dienstverlening. Indien telethuiswerk niet kan worden toegepast, nemen de ondernemingen, verenigingen en diensten de nodige maatregelen om de maximale naleving van de regels van social distancing te garanderen, in het bijzonder het behoud van een afstand van 1,5 meter tussen elke persoon en het verplicht dragen van het masker. Ze zijn verplicht de personeelsleden die niet kunnen telethuiswerken een attest of elk ander bewijsstuk te bezorgen dat de noodzaak van hun aanwezigheid op de werkplaats bevestigt.

De sociale inspectiediensten zijn bevoegd voor het toezicht van het naleven van de verplichtingen inzake het telethuiswerk. Het niet naleven van deze verplichting kan gesanctioneerd worden met ofwel een strafrechtelijke boete ofwel een administratieve geldboete.

MAANDELIJKE AANGIFTE MET BETREKKING TOT HET TELEWERK

De regering heeft tevens beslist dat het toezicht op de naleving moet versterkt worden. Daarom moeten alle werkgevers vanaf de maand april voor elke maand een beperkt aantal gegevens aan de RSZ meedelen. (<https://www.rs2.be>)

- Het aantal personen werkzaam bij onderneming. Wanneer de onderneming over meerdere vestigingseenheden beschikt, dient dit per vestigingseenheid vermeld.
- Het aantal personen werkzaam bij onderneming die een functie uitoefenen die niet telewerkbaar is. Wanneer de onderneming over meerdere vestigingseenheden beschikt, dient dit per vestigingseenheid vermeld.

De sociale inspectiediensten zullen deze data als referentiepunt hanteren wanneer zij het naleven van het telewerk controleren. Wie een telewerkbare functie vervult, maar toch in het bedrijf aanwezig is, zal zijn of haar aanwezigheid moeten kunnen verantwoorden.

WIE DOET DE AANGIFTE?

De verplichting geldt voor alle werkgevers, behalve die ondernemingen die verplicht volledig gesloten zijn.

Degene die de aangifte wil verrichten dient zich aan te melden aan de hand van zijn e-ID, Itsme of de andere technische mogelijkheden die door het toegangssysteem CSAM worden aangeboden.

Er zijn in dit geval meerdere mogelijkheden:

- De onderneming is reeds gekend in het toegangssysteem CSAM en de persoon die in naam van de onderneming een aangifte wil indienen, heeft reeds toegangsrechten die zijn toegekend door de onderneming. In dit geval kan hij zich aanmelden als vertegenwoordiger van de onderneming.
- De onderneming is reeds gekend in het toegangssysteem CSAM maar de persoon die in naam van de onderneming een aangifte wil indienen, heeft nog geen toegangsrechten die zijn toegekend door de onderneming. In dat geval kan de Hoofdtoegangsbeheerder van de onderneming die rechten toewijzen via de onlinedienst Toegangsbeheer. Als dit gebeurd is, kan hij zich aanmelden als vertegenwoordiger van de onderneming.
- De onderneming is nog niet gekend in het toegangssysteem CSAM of de persoon die in naam van de onderneming een aangifte wil indienen, heeft nog geen toegangsrechten die zijn toegekend door de onderneming. In dit geval wordt ook toegelaten dat de persoon zich aanmeldt als burger met zijn e-ID, Itsme of de andere toegelaten systemen. Wanneer men zich aanmeldt als burger dient men in de aangifte te verklaren dat hij of zij als gevolmachtigde van de onderneming optreedt. De onderneming ontvangt altijd een bevestiging van de aangifte.
- Heeft uw onderneming meerdere vestigingseenheden? In dit geval geschiedt de aangifte steeds per vestigingseenheid. Het is niet nodig dat één persoon in één keer alle aangiften voor de hele onderneming doet. U kan deze opdracht ook doorgeven aan één of meerdere lokale verantwoordelijken

Ondernemingen met meer dan 20 vestigingseenheden kunnen de gevraagde gegevens met betrekking tot alle vestigingseenheden indienen via de toepassing aan de hand van een gestructureerd excelbestand.



CORONAVIRUS

WANNEER MOET DE AANGIFTE GEBEUREN?

Deze aangifte heeft betrekking op de situatie op de eerste werkdag van de maand en wordt uiterlijk ingediend op de zesde kalenderdag van de maand.

- De situatie op de eerste werkdag van april 2021 dient aangegeven op uiterlijk dinsdag 6 april 2021
- De situatie op de eerste werkdag van mei 2021 dient aangegeven op uiterlijk donderdag 6 mei 2021
- De situatie op de eerste werkdag van juni 2021 dient aangegeven op uiterlijk zondag 6 juni 2021

HOE VULT U DE AANGIFTE IN?

1. Duid aan of uw onderneming over één of meerdere vestigingseenheden beschikt. Bij meerdere vestigingseenheden identificeert u de vestigingseenheid aan de hand van het vestigingseenheidsnummer.

- Met vestigingseenheid wordt bedoeld: een plaats (gekend met een adres) waarop of van waaruit een hoofd- of nevenactiviteit van de onderneming wordt uitgeoefend (bv. exploitatiezetel, afdeling, atelier, fabriek, magazijn, bureau, winkel...). De vestigingseenheden van uw onderneming kunt u opzoeken in de Public Search van de Kruispuntbank van Ondernemingen.
- Elke vestigingseenheid is gekend in de Kruispuntbank van Ondernemingen met een eigen identificatienummer, het vestigingseenheidsnummer. Dit nummer is niet hetzelfde als ondernemingsnummer (KBO-nummer) van uw bedrijf. Uw vestigingseenheidsnummers kunt u opzoeken in de Public Search van de Kruispuntbank van Ondernemingen.
- Ondernemingen met meer dan 20 vestigingseenheden kunnen de gevraagde gegevens met betrekking tot alle vestigingseenheden indienen via de toepassing aan de hand van een gestructureerd excelbestand.

2. Vul het aantal personen werkzaam bij de onderneming.

- Het gaat om een foto van uw onderneming op de eerste werkdag van de maand (1 april, 3 mei en 1 juni). Indien de onderneming over meerdere vestigingseenheden beschikt, dient het aantal personen werkzaam in de vestigingseenheid ingevuld te worden.
- U vermeldt het totale aantal werknemers die de onderneming in dienst heeft (= gebonden door een arbeidsovereenkomst, leerovereenkomst, statuut,...). Voor flexi-werknemers wordt gekeken naar de lopende raamovereenkomsten. Langdurig zieken en personen in tijdskrediet worden ook meegeteld, evenals medewerkers met een ambulante functie (vb koeriers, inspecteurs,...).
- Maakt uw onderneming op een structurele basis gebruik van uitzendkrachten of werkt er structureel personeel van een andere werkgever in uw vestigingseenheid (bijvoorbeeld onderaannemers, gedetacheerden, bewakingspersoneel,...), dan voegt u het aantal, dat op vermelde data bij u actief is, toe aan het totaal.
- Dit geldt ook indien er in uw onderneming personen op zelfstandige basis structureel aan het werk zijn (consultants, vennoten, ...). Het gaat dus niet om punctuele aanwezigheden, zoals voor herstellingen, schoonmaak, onderhoud,...

- Uitzendkantoren moeten enkel het eigen personeel aangeven, niet de uitzendkrachten die in principe elders werkzaam zijn. Zij worden geteld bij de gebruiker. Hetzelfde geldt voor ondernemingen die personeel ter beschikking stellen van of structureel laten presteren in een andere onderneming.

3. Vul het aantal het aantal personen werkzaam bij uw onderneming met een niet-telewerkbaar functie in.

- Met niet-telewerkbaar functie wordt bedoeld, elke functie die van nature ter plaatse moet uitgevoerd worden, bijvoorbeeld arbeiders, technische bedienden, onthaalpersoneel, keukenpersoneel, schoonmaakpersoneel, administratieve medewerkers die hun opdrachten niet van thuis kunnen verrichten, ambulante functies zoals inspecteurs, koeriers, thuiszorg...
- Het gaat om een foto van het aantal personen werkzaam in uw onderneming op de eerste werkdag van de maand. Indien de onderneming over meerdere vestigingseenheden beschikt, dient het aantal personen werkzaam in de vestigingseenheid ingevuld te worden. Personen die uitzonderlijk aanwezig zijn omdat zij bijvoorbeeld materiaal moeten ophalen, bepaalde documenten uitprinten of een evaluatiegesprek moeten houden, kunnen dit verantwoorden en worden niet opgenomen worden in het aantal niet-telewerkbaar functies. Hetzelfde geldt voor directieleden en personen die behoren tot het lijnmanagement (bijvoorbeeld ploegbazen, teamchefs,...).
- Maakt uw onderneming op structurele basis gebruik van uitzendkrachten of werkt er structureel personeel van een andere werkgever in uw vestigingseenheid, dan voegt u het aantal personen zonder telewerkbaar functie, dat op vermelde data bij u actief is, toe aan het totaal.
- Hetzelfde geldt voor de personen die op zelfstandige basis structureel aanwezig zijn.
- Zowel voor de vermelding van het totaal aantal werkzame personen als voor het aantal niet-telewerkbaar functies, kan een wijziging / rechtzetting nog gebeuren door opnieuw een aangifte te doen met het totaal aantal werkzame personen in de onderneming / vestiging op de eerste werkdag van de maand en het aantal niet-telewerkbaar functies. De laatst doorgestuurde aangifte vervangt de voorafgaande aangiftes.

4. Vul de contactgegevens in waarop de overheid u kan bereiken voor verdere informatie.

5. Controleer het overzicht van de aangifte, en dien uw aangifte in. Na de aangifte wordt een ontvangstbevestiging gestuurd naar het opgegeven e-mailadres en naar de e-Box van de onderneming.

NOG GEEN TOEGANG TOT E-BOX?

Is uw onderneming geregistreerd in CSAM? Dan hebt u een e-Box en kunt u ermee aan de slag.

Is uw onderneming niet geregistreerd in CSAM? Dan moet u zich eerst registreren. Dat doet u door een Hoofdtoegangsbeheerder aan te stellen in het Beheer der Toegangsbeheerders. Zodra de registratie uitgevoerd is, ontvangt uw onderneming automatisch een e-Box. Raadpleeg de Stap-voor-stapgids van CSAM voor een beschrijving van de registratieprocedure. (zie <https://www.csam.be/nl/documenten/pdf/stap-voor-stapgids.pdf>)



CORONAVIRUS

CORONA ACTIVITEIT

HET CORONAVIRUS HEEFT ONDERZOEK OP NANOSCHAAL OP ZOWEL MEDISCH VLAK ALS OP HET GEBIED VAN VOEDING EN LEVENSMIDDELENVERPAKKING OP DE KAART GEZET.

Bron: EOS Magazine / Vilt – 22/3/2021

Een derde van het mondiaal geproduceerde voedsel belandt momenteel in de vuilbak en een langere houdbaarheid kan deze verspilling tegengaan. Gelet op de stijgende wereldbevolking en dito voedselbehoefte wekt het geen verbazing dat de verpakkingsindustrie veel onderzoek doet naar nanotechnologie. Ook de Europese Unie draagt haar steentje bij en financiert momenteel bijvoorbeeld het Nano Pack project.

Nanotechnologie is wetenschap op de schaal van een nanometer (nm), met andere woorden een miljardste van een meter. Jeroen Lammertyn - Professor aan de KU Leuven - doet onderzoek naar toepassingen van de nanotechnologie bij ziektediagnostiek maar in het verleden kwam de onderzoeker ook al regelmatig met de nanodeeltjes in aanraking als het ging over voedsel en in het bijzonder verpakkingen.

Door nanodeeltjes aan verpakkingen toe te voegen kan de houdbaarheid van het product verlengd worden. Zo gebruiken Amerikaanse bierbrouwers bijvoorbeeld nu al nanodeeltjes klei in plastic flessen om het bier langer bruisend te houden. De piepkleine kleivlokjes vullen de gaten tussen de grotere plastic moleculen, zodat er minder gas kan ontsnappen door de fles en de drank dus voor een langere periode koolzuurhoudend blijft.

Prof. Lammertyn benadrukt dat de verwerking van nanodeeltjes in verpakkingen heel wat extra functionaliteit geeft waardoor het voedingsmiddel langer bewaard kan worden, met behoud van kwaliteit. Zoals bij alle nieuwe materialen moet hier ook gekeken worden of ze veilig zijn voor de consument. "De nanodeeltjes kunnen migreren naar het voedsel en risico's voor de gezondheid inhouden. Dit moet per product onderzocht worden met geavanceerde apparatuur die op nanoschaal kan meten. Dit is natuurlijk niet goedkoop", verklaart hij waarom de brede introductie op zich laat wachten.

Nanotechnologie heeft ook de ontwikkeling van micro- en nanosensoren mogelijk gemaakt. Deze sensoren worden al in de verpakkingsindustrie gebruikt en zijn sterk in opmars. Denk hierbij bijvoorbeeld aan stickers op visverpakkingen die verkleuren als de versheid van de vis afneemt. Ook in de appel- en fruitmarkt bestaan ethyleen plakkers die aangeven of de houdbaarheid van een appel verstrijkt.

Slimme verpakkingen kunnen dus zeker bijdragen aan de beperking van voedselverspilling. De houdbaarheidsdatum op

een verpakking is nu gebaseerd op een algemeen model, terwijl in de praktijk elke producteenheid een unieke houdbaarheid heeft.

Behalve de verpakking kan er ook op nanoschaal aan ons eten zelf gesleuteld worden. Een bekend voorbeeld is 'nanonaise'. Conventioneel bereide mayonaise – met olie, eidooiers, azijn en smaakmakers – bevat doorgaans ongeveer 70 procent vet. De natuurlijke vetdruppeltjes zijn van microformaat en zorgen voor de typische textuur van de emulsie. Door deze druppeltjes te manipuleren en te vullen met water in plaats van vet, ontstaan er feitelijk waterdruppeltjes met een olielandje. Het olielandje komt op je smaakreceptoren terecht, waardoor de beleving hetzelfde is maar je krijgt veel minder vet binnen wat goed is voor de gezondheid.

Volgens Prof. Lammertyn blijven de mogelijke gezondheidsrisico's een belangrijk aandachtspunt. Waar van sommige nanodeeltjes de risico's op de gezondheid zeer klein tot onbestaande zijn, zoals bijvoorbeeld bij nanonaise, is dat niet voor alle deeltjes het geval.

K+S 10 JAAR

Beste collega-slager,

Nu corona al meer dan 1 jaar onze agenda bepaalt, willen wij ook jou bijzondere kansen aanbieden. Dat doen we met ons event **"Taste & Discover – online"** in de hele maand april 2021. **"Taste & Discover"** is al een aantal jaren een vaste waarde in de slagerswereld!

Een unieke kleinschalige beurs; ideaal om waardevolle contacten te leggen, nieuwe producten te leren kennen, inspiratie op te doen, te leren van elkaar. Noodgedwongen gooien we het nu over een andere boeg: **"Taste & Discover"** gaat digitaal.

Graag willen we ook jou als collega-slager, uitnodigen om onze beurs te bezoeken. Wat mag je verwachten van een bezoek aan onze virtuele beurs? Inspiratie in de ware klassenlager stijl! Onze leveranciers en fabrikanten komen op deze manier ook tot bij jou met hun nieuwe producten, promo's en hun laatste nieuws! Interessant niet?

T&D Online

Hoe bezoek je de beurs?

Heel eenvoudig! Surf naar **www.tastediscover-ks.be** registreer je als ondernemend slager en bezoek vanuit je luie zetel en met een lekker drankje erbij één voor één onze standhouders. Bekijk de producten, ontdek misschien uitzonderlijke promo's, vraag stalen aan,... Vernieuwen (en centen verdienen !?) was nog nooit zo gemakkelijk! Wij kijken alvast uit naar een fijne ontmoeting!

www.tastediscover-ks.be



CORONAVIRUS

TER GROENE POORTE OPENT VIER OUTDOOR MAALTIJDDORPEN

Corona. Dat is schakelen. Keer op keer moeten nieuwe maatregelen ingevuld en toegepast worden. Bij Ter Groene Poorte werden op maandag 22 maart meteen vier 'pop-up outdoor maaltijddorpen' opgezet. "Wij hebben gelukkig de ruimte om dit te doen", vertelt Iris Cornette, algemeen directeur. "We werken met open ruimtes en zetten vier grote tenten waaronder onze leerlingen hun maaltijd of hun broodje kunnen opeten. Wij hebben een groot domein met veel groene zones waarin het sowieso aangenaam vertoeven is. Het weer zal nu ook beter worden, dus buiten eten, is misschien nog niet eens zo'n slecht idee. Frisse lucht doet hen deugd."



INTERNEN MOETEN OOK ETEN

De refter gaat dan misschien wel dicht, maar de school sluit de keukens niet. "Als toonaangevende voedingsschool moeten we tonen hoe het moet. Kijk, wij kunnen onze refter niet gewoon sluiten. Een derde van onze leerlingen is intern. Die moeten ontbijten, een middagmaal en een avondmaal krijgen en daar hoort ook een warme maaltijd bij. Onze keuken in Het Fornuis, het schoolrestaurant, blijft open. De leerlingen komen gespreid binnen, nemen hun maaltijd mee naar buiten en nuttigen die in een 'outdoor dorp'.

Enkel voor de studie-uitstappen wordt nog een oplossing gezocht. "De nieuwe maatregelen laten niet meer toe dat we iets binnen doen of met busvervoer een uitstap maken. Voor de hogere jaren stonden er enkele 'studiedagen' op het programma, maar er wordt nu gekeken voor een andere invulling in open lucht", besluit Cornette.





CORONAVIRUS

DURVERS IN 2021

"Maart 2020. De eerste lockdown. Pardoes in een goeie verkoopperiode van mijn bedrijf, op dat moment. Gedaan met fysieke contacten. Ook wel prettig om even thuis wat te klussen, maar toch..." Hier begint mijn verhaal.

EEN OPENBARING

Verrassing van mijn vrouw... een bestelling van één van de populaire maaltijdboxen. Voorbereide recepturen waarmee ik zelf kan koken. Een verademing na een drukke tijd maar... consternatie: vlees uit Nederland, groenten uit Duitsland, enz... Niet uit België dus. En ik die elke dag moet samenwerken met de plaatselijke beenhouwer. Nee liefste, dat gaat er bij mij niet in.

Ik maak me de bedenking: "Stel dat mijn lokale beenhouwer dezelfde voordelen biedt als die maaltijddozen, die nu het gras voor zijn voeten wegmaaie? Dan weet ik wel zeker dat meer mensen liever de lokale handelaar steunen."

HOE DRAAG IK BIJ AAN MEER OMZET VOOR ONZE LOKALE BEENHOUWERS?

Juni 2020, tezamen met Shanthi van Reeth, mijn handelspartner, en een aantal bevriende beenhouwers, werken we een eerste concept uit. Via contacten met "de beenhouwersbond" en "Vlam", en hun merk "Lekker van bij ons", groeit het idee. Een volledig werkschema en de doelstelling om te starten in het eerste kwartaal van 2021 worden vastgelegd. Diverse beenhouwers sluiten onmiddellijk en enthousiast aan.

LEKKER, JUMMI

Naarmate het concept en het aantal betrokken partners groeit moet ook ons merk volgen. November 2020. De naam voor ons concept wordt "Jummi Lekker en lokaal". We koesteren torenhoge ambities. Samen met onze partners "Lekkervanbijons" en Landsbond der beenhouwers gaan we er voor.

VAN THEORIE NAAR PRAKTIJK

Ons concept en proces krijgen nu definitief vorm. Elke maand zullen er 16 nieuwe recepturen actief zijn binnen ons netwerk van beenhouwers. Elke beenhouwer kan ook nog zijn eigen kant-en-klare-maaltijden aanbieden in zijn Jummi-webshop.

De eindklant bestelt zijn maaltijd, via Jummi, bij een lokale handelaar. 48 uur later haalt hij zijn lekkere en lokale ingrediënten af bij zijn plaatselijke beenhouwer. Geen verplichting tot abonnementsformules, geen uitgebreide planning vooraf en eindelijk een voorgerecht of dessert op het menu. Extra omzet voor de lokale beenhouwers dankzij meer lokale klanten. En geen extra bestelbusjes in het verkeer. Win-win-win!

2021 komt eraan en het Jummi- team staat paraat. Sel Lambaerts & Shanthi Van Reeth.

Wil je als beenhouwer meer info?
Neem dan contact op met sel@jummi.be.

www.jummi.be
www.lekkervanbijons.be

jummi
Tasty X Local



DA'S VAN HIER
C'EST D'ICI

UDI
VAN DER JEUGT
The craft of eco casings
www.vanderjeugt.eu

+32 (0) 9 348 16 20
info@vanderjeugt.eu

Voor u gelezen

TEST AANKOOP: "VLEESVERVANGERS ZIJN NIET PER SE VOEDZAAM"

18/3/2021

Experts maakten er naar aanleiding van de veggimaand al gewag over, maar nu wordt het ook bevestigd door onderzoek van Test-Aankoop: vleesvervangers zijn niet altijd gezond en niet altijd vlees vervangend. "In 11 van de 37 geanalyseerde producten lag het vetgehalte te hoog", klinkt het. "En bij 18 van de onderzochte producten stelden we een te hoog zoutgehalte vast."

Veggie staat niet alleen voor de minder bewerkte producten zoals soja, tempé, tofu, quorn, seitan of peulvruchten. Er is ook een enorm aanbod aan kant-en-klare vleesvervangers. Gebruiksvriendelijk, maar zijn ze ook voldoende voedzaam? En vervangen ze ook écht vlees?

Test Aankoop analyseerden de etiketten van 37 vleesvervangers om daar een antwoord op te geven.

Eiwit-, zout- en vetgehalte in het oog houden

"Veel kant-en-klare vleesvervangers hebben een Nutri-Score A of B, maar velen situeren zich toch in de rode bol naast de voedingsdriehoek", klinkt het bij Test Aankoop. "Voor de producten in die bol is het advies dat je ze zo weinig mogelijk eet. Daarenboven moet je als vegetariër of veganist extra aandacht hebben voor het eiwit-, ijzer- en vitamine B12-gehalte om aan je extra noden te voldoen."

DE ULTIEME RECYCLAGE!

Bron: Nieuwsbrief Streekproducten

Het varken was niet alleen "de" recyclage-machine op de hoeve, elk stukje werd ook opgegeten. Of zoals men in het Frans zegt: "Tout est bon dans le cochon".

Recycleren was eeuwenlang de standaard, nu moeten we het heruitvinden of in ere houden. Op dit schilderij uit de 17de eeuw, tentoongesteld in het kasteel van Muiden, staat de varkenskop in volle glorie, rondom zie je nog gekapte poten en pensen in verschillende formaten. De titel zegt alles: "t is al van 't Verken".

Traditionele vleeswaren zien er voor sommigen niet altijd even smakelijk uit, maar de liefhebbers weten beter! Kipkap, kop, frut, kopvlees,... dat is dagelijkse kost. Er was ook een tijd waarbij een varkenskop een feestelijke maaltijd was. Louis-Paul Boon getuigt in "Eten op z'n Vlaams": "ik at het trouwens nog op een feestmaal ten huize

Herman Teirlinck. Nu moet je eens mijn kop proeven! zei hij. En alle genodigden, Stijn Streuvels, Marnix Gijsen, Karel Jonckheere, vonden dat hij zo'n smakelijke kop had."

We kregen recent de vraag naar verkoop-punten van "poten en oren", volgens ons werd dit eerder door de huisvrouwen gemaakt dan door de slager. In het Boerinnenbond kookboek van 1963 staan enkele recepten die we jullie niet willen onthouden. Zie <https://www.streekproduct.be/weetjes/de-ultieme-recyclage>

UITDIJEND VEGGIE-AANBOD DOOR MULTINATIONALS ROEPT VRAAGTEKENS OP

16 MAART 2021 - Bron: Het Nieuwsblad / VILT

De vegetarische organisatie EVA organiseert dezer dagen de Veggie Challenge, waarbij ze mensen oproept een maand lang geen vlees te eten. Ook de retailers zetten hun schouders onder het veganistische verhaal en gooit vleesvervangers in de promotie. Maar waaruit bestaat dat vegetarisch eten dat zo sterk in opmars is? En is het daadwerkelijk gezonder, lekkerder en ecologischer, zoals de EVA het omschrijft?

Voedingsdeskundigen zetten er hun vraagtekens bij. "Het is pure hightech op je bord geworden", zegt Bruno De Meulenaer, professor in de levensmiddelenchemie (UGent). Hij becommentarieert daarmee de resem aan vegetarische producten die de laatste tijd als paddenstoelen uit de grond schieten en het originele proberen te benaderen. Van veggiesalami, -steaks, -kipfilets tot vegan spareribs en spinaziesticks. De wetenschapper zegt zich af te vragen waarom producenten zoveel moeite doen producten na te maken die een vegetariër niet wil.

De laatste jaren is het aanbod van vleesvervangers in de supermarkt explosief gestegen. Waren de veggieburger en andere plantaardige vleesvervangers voordien alleen in biowinkels te vinden of in een verlorene hoek in de supermarkt, tegenwoordig nemen de producten een prominente plaats in de grote supermarktketens in. Bij Delhaize is het aanbod in tien jaar tijd verhoogd van 40 naar 140 producten.

MULTINATIONALS ZIEN BROOD IN VEGGIE

Ook zijn het niet langer kleinere en gespecialiseerde producenten die zich op de markt werpen, ook de grote, internationale voedingsreuzen hebben zich op de markt gestort en kleinere partijen in het voorbijgaan opgeslokt. Zo werd de Nederlandse

Vegetarische Slager in 2018 opgekocht door Unilever. Ook de pure vleesbedrijven halen hun neus niet op voor de vleesvervangers. Aoste, dat bij de Vlaming vooral gekend is om zijn kippenwit of salami, maakt nu ook vegetarische boterhamspreads en plantaardige schelletjes.

Nena Baeyens van de vzw Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA) erkent dat 'diervriendelijk' plotseling een winstgevende zaak is geworden. "Ja, het draait waarschijnlijk om meer geld dan dat vroeger misschien het geval was", wordt zij geciteerd. "Maar moeten we dat daarom als negatief zien? Je kan het een bedrijf niet kwalijk nemen dat ze geld willen verdienen of dat ze bezig zijn met de toekomst."

Het feit dat de multinationals hun schouders onder de plantaardige vleesvervangers hebben gezet, legt de campagne van EVA en andere vergelijkbare organisaties geen windeieren. "Daar moeten we eerlijk over zijn. Er zijn mensen die zich vragen stellen bij de drijfveer van die multinationals, maar het is wel dankzij hen dat er plots in bus-hokjes affiches opduiken met reclame voor vleesvervangers. Of dat een campagne rond onze Veggie Challenge ook veel meer gepromoot wordt", zegt Baeyens.

GROENTEBURGER VERVANGT GEEN GROENTEN

Voedingsdeskundigen stellen daarentegen hun vraagtekens bij de oprukkende vleesvervangers. "Denk vooral niet dat je door het eten van een vegetarische burger geen groentjes meer moet eten, dat is niet het geval. Maar verder kun je niet stellen dat ze nu gezonder of ongezonder zijn. Er zitten best wel veel natuurlijke producten in en op het vlak van zoutgehalte zie ik ze niet direct hoger scoren. Al moeten ze wel suiker gebruiken, wat niet in vlees zit", zegt Bruno De Meulenaer.

De expert op het gebied van voedsel legt uit hoe de producten tot stand komen en welke bestanddelen ze bezitten.

"Doorgaans starten ze met eiwitbronnen zoals soja. Daar voegen ze veel water, olie en bindmiddelen aan toe. Die laatste heb je nodig om water en olie mooi op hun plaats te houden, anders eindig je met een plasje water. Met die combinatie imiteren ze de structuur en beet van vlees of vis."

Dit betreft alleen nog maar de basis ingrediënten van de vegetarische producten, vervolgt De Meulenaer. "Water met olie en soja-eiwitten vormt een smaakloze massa. Daarom heb je ook nog een resem kruiden, specerijen en aroma's nodig om richting de typische smaak van het vlees of de vis te

gaan. En ook nog eens kleurstoffen om het uitzicht te imiteren, en nog wat additieven voor een lange houdbaarheid en om verkleuring tegen te gaan. Wat ze doen is high-tech en best wel straf, maar door al die toevoegingen om het originele te imiteren, is het toch zeer artificieel.”

De onderzoeker heeft ook vragen bij de voedingswaarde. “De basis is niets meer dan een eiwitvervanger die niet het ijzer van vlees, de vitamines van vlees en vis of de typische vetzuren van vis bevat. Maar ze kunnen die soms wel toevoegen.”

Los van de bemerkingen bij de plantaardige alternatieven, stijgt het marktaandeel in snel tempo. In Europa klokte de markt van de vleesvervangers in 2010 af op 625 miljoen euro. In 2019 was dat al 1,4 miljard euro. Voor 2025 wordt uitgegaan van 2,5 miljard euro. Het aantal vegetariërs in ons land zit tussen de 3 en 5 procent, het aantal flexitariërs tussen de 9 en 13, en blijft groeien.

UGENT: “VERPAKKINGEN KUNNEN EENVOUDIGER”

**Bron: VILT in samenwerking met: UGent-Crelan leerstoel landbouwinnovatie
17 MAART 2021**

Sommige verpakkingen kunnen eenvoudiger gemaakt worden zonder dat dit invloed heeft op de houdbaarheid en veiligheid van de verpakte levensmiddelen. Dat is de conclusie van een onderzoek van de Universiteit Gent dat recent werd uitgevoerd.

Verpakkingen spelen een belangrijke rol in het bewaren van voeding en het tegengaan van voedselverspilling. Verpakkingen zijn volgens de Universiteit Gent dan ook niet weg te denken uit onze maatschappij, maar

er worden steeds meer vragen gesteld bij hun impact op het milieu waardoor men op zoek gaat naar alternatieven.

Dit was voor de Gentse onderzoekers aanleiding om verschillende verpakkingen voor levensmiddelen te bestuderen met als doel de optimale samenstelling te definiëren. Voor het onderzoek bestudeerde onderzoeker Maarten Baele, onder leiding van een drietal professoren, verschillende soorten levensmiddelen en de bijhorende verpakkingen. De producten werden opgedeeld op basis van hun houdbaarheid, waarbij per product verschillende types verpakkingen werden onderzocht, met naast de courant gebruikte verpakkingen, alternatieven die minder of meer complex waren.

De complexiteit van verpakkingen neemt toe naarmate er meer verschillende lagen gebruikt worden, zoals bij veel plastic verpakkingen, waar verschillende plasticlagen gecombineerd worden. Meerdere lagen staan garant voor een betere bescherming van het levensmiddel. Uit het onderzoek blijkt dat deze betere bescherming echter niet altijd leidt tot een verlenging van de houdbaarheid.

VERPAKKINGEN MET ZUURSTOFBARRIÈRE

Bij producten met een houdbaarheid van minder dan twee weken, zoals kant-en-klaarmaaltijden, heeft het gebruik van verpakkingsmaterialen met meerdere plasticlagen weinig of geen invloed op de houdbaarheid. “Opvallend is dat multilaagsmaterialen geen voordeel bieden tegenover minder complexe en dus beter recycleerbare materialen, zoals een PET-schaal met PET-topfolie”, zegt Baele. Vooral de bewaartemperatuur is belangrijk voor de houdbaarheid

van deze kant-en-klaarmaaltijden.

Deze conclusie geldt niet voor producten met een gemiddelde houdbaarheid, zoals bijvoorbeeld ham en paté. Bij deze producten speelt de zuurstofbarrière van het verpakkingsmateriaal een belangrijke rol bij de houdbaarheid. “Verpakkingen met een hogere zuurstofbarrière zorgen ervoor dat de producten minder snel verkleuren en langer bewaard kunnen blijven”, legt de onderzoeker uit. “Daarom zijn meerlaagse verpakkingsmaterialen voor deze producten wel vaak de beste oplossing.”

VERPAKKINGEN MET WATERDAMPBARRIÈRE

Bij lang houdbare producten (langer dan een jaar) speelt een hoge waterdampbarrière van de verpakking de belangrijkste rol. Baele: “Lang houdbare producten zoals speculoos koekjes of melkpoeder worden het best verpakt in verpakkingen die een hoge waterdampbarrière hebben, al dan niet aanvullend met een hoge zuurstofbarrière zoals in het geval van melkpoeder.” In deze gevallen is het volgens hem de uitdaging om een verpakkingsmateriaal te vinden dat enerzijds hoge gas- of waterbarrières garandeert, hetgeen in veel gevallen een meerlaagse samenstelling betekent. “Anderzijds moet je op zoek naar een combinatie die makkelijk scheidbaar en sorteerbaar is.”

De onderzoekers willen met het onderzoek ook wijzen op het belang van innovatie op het gebied van verpakking. “Een bedrijf kan met zijn verpakkingsbeleid economische en ecologische winsten maken en bovendien de kwaliteit van zijn product verbeteren”, becommentarieert professor Peter Ragaert het onderzoek van zijn pupil.

LANDSBOND LEGT KLACHT NEER BIJ DE ECONOMISCHE INSPECTIE

Geachte,

Met dit schrijven wensen wij klacht in te dienen wegens het te koop aanbieden van vegetarische producten waarbij de consument misleid wordt door in de benamingen te verwijzen naar levensmiddelen van dierlijke oorsprong of naar benamingen die in de omgangstaal geassocieerd worden met vlees.

De foto's van verpakkingen met een dergelijke aanbieding kan u terugvinden via de WeTransfer link.

Dergelijke aanbiedingen vormen naar onze mening een inbreuk op artikel 7

betreffende eerlijke informatiepraktijken van de Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en de artikelen VI. 97-100 van het Wetboek van economisch recht.

Wij wensen eveneens klacht in te dienen tegen “De Vegetarische Slager” behorend tot de Unilever groep. Onder deze benaming wordt een gamma aan vegetarische producten verkocht waarbij de consument op dezelfde wijze misleid wordt als hierboven beschreven.

De merknaam “De Vegetarische Slager” verwijst naar slager waarvan de betekenis, ongeacht de bron, steeds verwijst naar iemand die vlees en vleeswaren voorbereidt en verkoopt. Dit is hier duidelijk

niet het geval. De tekst van de bijgevoegde publiciteit spreekt ook voor zich;

“Vleesch haal je bij de echte slager”

“Vleesch nu overal verkrijgbaar. Geniet van het echte vleesch zowel binnen -als buitenshuis”

Wij vragen dan ook zowel een verbod voor het gebruik van deze merknaam, het maken van dergelijke publiciteit als van de levensmiddelen die onder deze merknaam verkocht worden en die misleidend zijn voor de consument.

Wij danken u alvast bij voorbaat,

Met vriendelijke groeten,
de Voorzitters van de Landsbond



Deze maand gaan we voor VIS OP DE BBQ!

Wij moeten jullie, als doorwinterde vleesspecialisten, niet leren hoe je vlees op de BBQ moet klaarmaken. Het BBQ assortiment in de ambachtelijke beenhouwerij groeit jaar na jaar en jullie zijn de echte experts op dit vlak. Omdat consumenten altijd op zoek zijn naar nieuwigheden en om het eens over een andere boeg te gooien, gaan we deze maand de VISTOER op. Vis op de BBQ is altijd een goed idee! Verbaas vriend en vijand met een bijkomend BBQ assortiment en gebruik onze receptjes voor een heerlijke vis BBQ. Vis bereiden op de BBQ is echt gemakkelijk. Een brochette, vis in papillot, als filet of in zijn geheel, alles kan. Start het feest alvast met bruschetta's met vissalade. Leg de bruschetta's even kort op de BBQ en smullen maar!

WELKE VIS KIES JE VOOR EEN HEERLIJKE VIS BBQ?

- Gebruik bij voorkeur verse vis en als je toch diepvriesvis gebruikt, laat hem dan eerst volledig ontdooien. Enkel als je een papillot klaarmaakt, hoeft je de vis niet vooraf te ontdooien.
- Kies altijd voor de stevigere vissoorten zoals zeeduivel, zalm, zeewolf, makreel, rode poot, hondshaai... Je kan deze perfect roosteren zonder dat ze uiteen vallen. Met stevige vis kan je ook gemakkelijk visbrochettes maken.
- Naast vis kunnen langoustines, mosselen en andere schelp- of schaaldieren ook perfect voor een BBQ festijn gebruikt worden.

VIS GRILLEN OP DE BBQ DOE JE ZO...

- Zorg dat de barbecue goed op temperatuur is voor je begint te grillen.
- Om te voorkomen dat de vis aan het barbecuerooster blijft kleven, wrijf je de vis in met een dun laagje (olijf)olie. Tijdens het grillen kan je de vis, indien nodig, nog wat bestrijken met olie. Je kan de vis ook een halfuur marineren voor een perfecte smaak.
- Een stuk aluminiumfolie of een geperforeerd schaaltje beschermen de vis tegen de hitte en vermijd dat hij aan de barbecue kleeft.
- Leg de vis zo op de grill dat je hem kan omdraaien zonder hem te beschadigen. Kleine vissen leg je op ongeveer 8 cm van de hittebron, grote stukken op 15 cm.
- Gril de vis kort langs beide zijden.
- Rooster je een volledige vis? Maak dan enkele inkepingen in de breedte en langs beide zijden. Zo kan de warmte sneller in de vis doordringen en wordt de vis gelijkmatig gebakken. Het staartvlees is dunner en bakt veel sneller dan de rest leg de staart dus niet te dicht bij het vuur.
- Gebruik een visklem om de vis gemakkelijker in één keer om te draaien.
- Wil je na de vis ook nog vlees of groenten grillen? Verwijder de vissmaak van je rooster door er met een halve citroen over te gaan.

DE GAARTIJD VAN VIS OP DE BBQ

Een aantal minuten grillen langs beide zijden volstaat. Als de vis

nog vastgekleefd zit aan het rooster is hij nog niet gaar. Het vlees van de vis mag zeker niet meer doorzichtig zijn. Prik met een spies in het dikste deel van de vis. Glijdt de spies er gemakkelijk in? Dan is de vis klaar!

INKTVIS, ALTIJD LEUK OP DE BBQ

De hitte en de duur van het grillen is bij inktvis heel belangrijk. Laat de inktvis op voorhand 20 minuten marineren in een mengsel van (olijf)olie, citroensap en kruiden. Gril kort op een hevig vuur om te voorkomen dat de inktvis taai wordt. Draai de inktvis na 2 à 3 minuten om zodat ook de andere kant mooi gegrild wordt. Haal de inktvis van de grill en laat even rusten. Snijd in dunne ringen en kruid af met peper en zout. Serveer met schijfjes citroen.

VISBROCHETTES ZIJN ALTIJD DE WINNAAR OP DE BBQ.

- Kies voor stevige vissoorten.
- Gebruik platte of dubbele brochettestekers. Laat houten brochettestekers vooraf even weken in water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.
- Rijg afwisselend visblokjes met groenten naar keuze (bv. courgetteschijfjes, champignons, kerstomaatjes, stukjes paprika...) op de brochettesteker.
- Smeer je visbrochettes lichtjes in met wat olie en/of marinade en leg ze op de BBQ.

VISPAPILLOT EEN SMAAKBOM!

Vis in papillot klaarmaken op de barbecue is de gemakkelijkste manier om vis op de barbecue te garen. Vis in papillot is snel klaar en vetarm. Omdat alle smaken mooi samenkomen, krijg je een echte smaakbom op je bord.

- Voor de bereiding van een vispapillot neem je een vis naar keuze maar filets en haasjes zijn ideaal.
- Scheur een flink stuk aluminiumfolie af (bij voorkeur drie keer zo lang als het stuk vis dat je bereidt). Zorg dat de matte kant van de folie naar buiten gekeerd is.
- Bestrijk de glanzende zijde van de folie tot enkele centimeters van de rand met olie.
- Leg de stukken vis in het midden, samen met de smaakmakers (fijngesneden groentjes of stukjes aardappel, kruiden, citroen, peper, zout...). Voeg een scheutje witte wijn of wat

lookboter toe voor nog meer smaak.

- Vouw de randen van de papillot goed dicht zo blijft de stoom binnenin het pakketje.
- Leg de papillot op de rooster en laat 10 tot 15 minuten garen (volgens de dikte van de vis).

Tip: Maak de vispapillotten op voorhand klaar, zo win je tijd. Bewaar ze in de koelkast tot je ze gaat bakken.

RECEPTEN

Frisse speltsalade met appel, rode biet en gegrilde haring



Leg deze zomer eens vis op de barbecue zoals deze volledig gegrilde haring met een frisse salade met spelt, appel en rode biet.

Ingrediënten

1 rode ui
1 appel, jonagold
5 radijsjes
handvol peterselie
handvol dille
handvol dragon
1 citroen
tuinkers
1 rode biet
3 el zure room
1 el mierikswortelcrème
4 haringen
150 g spelt
olijfolie
peper en zout

Recept

Speltsalade:

Kook de spelt gaar zoals vermeld op de verpakking. Hak de verse kruiden fijn en snijd de appel in blokjes. Snipper de

rode ui en snijd de radijsjes in plakjes.

Schil de rode biet en snijd in plakjes.

Meng de zure room met de mierikswortelcrème en kruid met peper en zout.

Schep de appel, rode ui, radijsjes, dille, dragon en het zure roomsausje onder de gare spelt. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Op de BBQ:

Kruid de haringen langs de beide kanten met peper en zout. Wrijf ze in met olijfolie en gril ze 3 minuten langs elke kant tot ze gaar zijn.

Gril ook de bietenplakjes gaar op de barbecue.

Leg ook de gehalveerde citroen met de snijkant op het barbecueeroster en gril ze tot ze mooie donkere strepen krijgen.

Afwerken:

Leg de haringen en de gegrilde citroenhelften mooi op een schaal. Druppel er nog wat olijfolie over en bestrooi met de peterselie.

Werk de speltsalade af met de gegrilde bietenplakjes en tuinkers. Serveer met de gegrilde haringen.

Vispapillot “bouillabaisse”



Vis in papillot is altijd lekker, maar kan het nog lekkerder? Ja hoor! Onze vispapillot ‘bouillabaisse’ moet je geproefd hebben: een typisch gerecht uit Marseille met vis van bij ons. Dat smaakt naar de zomer!

Ingrediënten

2 venkelknollen
1 ui
4 tomaten
2 teentjes knoflook
1 doosje saffraan
1 visbouillonblokje
250 ml droge witte wijn
4 middelgrote aardappelen
800 g assortiment visfilet uit de Noordzee (zeeduivel, honds-haai, rog, rode poon...)
16 schelpjes
50 g gepelde garnalen
2 el gehakte peterselie

Recept

Kook de aardappelen beetgaar. Snijd de venkel en ui in fijne repen. Pel de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snipper de knoflook fijn.

Fruit de venkel, ui en knoflook aan in wat olijfolie. Brokkel het bouillonblokje over de groenten en voeg de saffraan toe. Blus met 250 ml witte wijn en laat nog even garen.

Neem 4 grote stukken aluminiumfolie. Verdeel er de rauwe vis over. Leg in elke papillot wat aardappel, 4 schelpjes en de groentesaus. Verdeel er nog de gepelde tomatenblokjes over en vouw de vispapillot dicht. Laat 15 minuten garen op een warme BBQ. Leg elke vispapillot in een diep bord, vouw ietwat open, strooi er de garnalen en de peterselie over.

Visbrochette van forel, paprika en rode ui met een frisse venkelsla



Ook van vis kan je een lekkere brochette maken. De forel kan je snel en makkelijk aan een stokje rijgen en garen op de BBQ. De venkelsla zorgt voor een frisse toets.

Ingrediënten

4 forelfilets, schoongemaakt

1 tl gedroogde oregano

1 dl witte wijnazijn

1 rode paprika

4 zilveruitjes

1 rode ui

sap van ½ citroen

olijfolie

peper en zout

Voor de sidedish:

1 grote venkel

1 komkommer

200 g kerstomaatjes

2 el fijngehakte dille

250 g tarwegranen

Voor de dressing:

6 el citroensap

3 tl suiker

5 el olijfolie

Recept

Halveer de forelfilets. Meng de witte wijnazijn, met de oregano en een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Pel de uitjes. Blancheer ze 5 minuten in licht gezouten water.

Rijg de stukken forelfilet aan houten spiesen. Wissel af met een zilveruitje en twee rode uitjes. Leg ze in de marinade en laat 30 minuten marineren.

Kook de granen gaar in licht gezouten water.

Snijd de komkommer in de lengte door. Verwijder met een lepel de zaadjes en snijd de komkommer in lange linten.

Snijd de venkel in dunne reepjes. Halveer de kerstomaatjes.

Meng alle groenten met de dille onder elkaar. Giet de granen af en meng ook onder de groenten.

Maak een dressing met het citroensap, de suiker en 5 el olijfolie. Kruid met peper en zout. Schep onder de salade.

Grill ze gaar op de barbecue. Bestrijk regelmatig met de marinade. Serveer met de venkelsla.

Spiesje van zeeuivel en rode poon met chorizo



Vlees en vis, dat is zoals water en vuur? Nee hoor. Vlees en vis kunnen perfect bij elkaar passen. Het bewijs? Dit spiesje met zeeuivel, rode poon en chorizo.

Ingrediënten

250 g zeeuivel

250 g rode poon

het sap van 1 citroen

4 el olijfolie

4 blaadjes laurier

4 el gehakte peterselie

zout en peper

8 champignons

8 stukjes chorizo van 2 cm

8 dikke stukken buikspek

Recept

Snijd de zeeuivel en rode poon in kubusjes van 2 cm.

Maak een marinade met het citroensap, olijfolie, peterselie, zout en peper. Marineer de vis gedurende 15 minuten.

Rijg de vis op spiesjes samen met een champignon, een blokje spek, chorizo en eventueel een blaadje laurier.

Leg de spiesjes op een hete barbecue en draai regelmatig om. Gaar ongeveer 10 minuten.

Plankje met plakjes biefstuk, spiesje van gegrilde inktvis en broccolini



Deze surf en turf met biefstuk en octopus kan je in zijn geheel op tafel zetten om te delen met familie of vrienden. Ideaal als feestmaal!

Ingrediënten

Voor het vlees op de BBQ

2 stukken zesrib (elk ca. 800g)

4 el olijfolie

1 tl zout

1 tl peper

Gegrilde inktvis

1 octopus/inktvis, vers of voorgekookt

1 el olijfolie

2 tenen look

½ bussel bladpeterselie, steeltjes en blaadjes

1 laurierblaadje

zeste 1 citroen

Extra

2 el olijfolie

1 el citroensap

snufje chilipoeder

Paprikasausje

1 sjalot

4 el room

100 ml groentebouillon

1 rode paprika

peper en zout

Broccolini

300 g broccolini

2 el olijfolie

1 verse rode chilipeper

1 teentje knoflook

zout

Yoghurdip

200 ml Griekse yoghurt

1 el olijfolie

1 el citroensap

1 teentje knoflook

zout

2 el verse dille

Recept

Kook de verse octopus

(Kocht je voorgekookte tentakels? Dan mag je deze stap overslaan)

Pel en pers de 2 knoflookteentjes, hak de peterseliesteeltjes fijn. Verwarm 1 el olijfolie in een hoge pot.

Stoof de look samen met de peterseliesteeltjes en zeste van citroen.

Voeg de octopus toe en kruid met peper en zout. Sluit de pot af met een deksel en laat langzaam garen (ongeveer 50 tot 60 minuten).

Maak de yoghurt dip

Pers het knoflookteentje. Meng in een kommetje de Griekse yoghurt, olijfolie, citroensap, knoflook, snufje zout en verse dille. Dek af met folie en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Marineer het vlees

Meng 4 el olijfolie, zout en de peper in een schaal waar de 2 stukken vlees nipt inpassen. Leg het vlees in de marinade, masseer het vlees met de marinade. Zet koel weg.

Maak het paprikasausje

Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten. Leg de stukken paprika, met snijvlak naar beneden, op een bakplaat.

Gril in de oven tot het vel van de paprika zwartgeblakerd is. Plaats de paprika in een kom en dek gedurende 10 minuten af met huishoudfolie. Verwijder de schil en snijd in blokjes.

Snipper de sjalot fijn. Stoof de sjalot en paprika aan in olijfolie. Voeg de bouillon en de room toe en laat even inkoken. Mix de saus goed glad. Kruid met peper en zout en houd warm tot gebruik.

Maak de broccolini

Snijd de chilipeper en het teentje knoflook fijn.

Verhit 2 el olijfolie in een grote pan met deksel en fruit de chilipeper en knoflook heel kort. Voeg de broccolini toe en kruid met een snufje zout. Stoof ongeveer 7 tot 8 minuten.

Proef een steeltje om te bepalen of ze beetbaar zijn. Voeg eventueel een scheutje water toe om nog extra te smoren.

Maak de bbq klaar voor direct grillen en stook hem matig tot matig heet.

Rijg de voorgekookte tentakels op de spiesjes. Of snijd de tentakels van de gekookte octopus af en rijg ze op spiesjes.

Meng de 2 el olijfolie met peper, zout, chilipoeder en citroensap. Snipper de bladpeterselie fijn en voeg toe aan de marinade. Besprenkel de octopus met de marinade en leg op de barbecue. Grill ze goudbruin.

Leg eveneens het vlees op de bbq.

Het vlees wordt eerst aangebraden boven de hete kolen, 2 minuten aan elke zijden. Laat het nu langzaam garen. Leg het van de hete kolen vandaan en gaar per 2 cm dikte 10 minuten. Is het vlees 4 cm dik, dan garen we 20 minuten op de bbq. Of gebruik een vleesthermometer en bereik 58° in de kern.

Neem van de bbq en laat even rusten onder aluminiumfolie. Controleer de kerntemperatuur. Betekenis van de kerntemperatuur via een vleesthermometer:

→ 52°C rood, blue of rare

- 63°C halfrood, bloedend
- 71°C medium of à point

Snij het vlees in dunne plakken en schik ze op een grote serveerschotel samen met de gegrilde octopus, broccolini, yoghurt dip en paprikasausje.

Deze schotel kan eventueel verder aangevuld worden met bruschetta, gegrilde pijpajuntjes en groene asperges.

Salade met langoustines



Deze kruidige salade met pittige langoustines mag niet ontbreken op je volgende BBQ-feest.

Ingrediënten

12 langoustines
500 g tomaten
2 teentjes knoflook
2 sjalotten, gesnipperd
1 bosje verse oregano
cayennepeper
peper en zout
1 venkelknol
fleur de sel (zeezout)
200 g rucola
100 g jonge spinazie
olijfolie
1 citroen

Wat extra citroen is ideaal om de handen te ontvetten na het eten van schaaldieren. Met een kommetje water en enkele citroenplakjes maak je snel vingerkommetjes of rince-doigts.

Recept

Snipper twee teentjes knoflook, hak een handvol oregano fijn. Fruit de sjalot, de knoflook en oregano op een zacht vuurtje. Bak de langoustines er in en breng op smaak met cayennepeper en zout.

Snij de tomaten in reepjes, zonder de zaadjes. Halveer de venkel, verwijder de harde kern en snijd in reepjes.

Spoel en droog de spinazie en rucola. Doe de rucola met de spinazie, venkel en tomatenreepjes in een grote saladebowl. Sprengel er wat olijfolie en citroensap over, kruid met peper en zout. Leg er de gebakken langoustines bovenop; lekker met stokbrood.

Panzanella met gegrilde groenten en makreel



Heb je nog een restje brood over? Maak dan zeker eens panzanella, een Italiaans gerecht met oud brood, zomerse groenten en vis.

Ingrediënten

1 ciabattabrood (liefst van 1 dag oud)
2 oranje of gele paprika's
3 perziken
4 makreelfilets
1 zakje gemengde sla
1 doosje kerstomaten
2 el kappertjes
1 courgette
3 el rode wijnazijn
1,5 el gesneden ansjovis
½ el honing
peper en zout
6 el olijfolie
½ bosje basilicum

Dit recept kan je ook maken met zeebarbeel of gerookte makreel.

Recept

Snij het brood in hapklare stukken. Sprengel er olijfolie over en leg het brood op de BBQ. Grill tot het mooi krokant en goudbruin gebakken is.

Maak de paprika's schoon, verwijder steel en zaadlijst en snijd in grove stukken.

Halveer de perziken en snijd elke helft in 4 plakjes. Snijd de courgette in fijne plakjes.

Wentel de stukken paprika, courgette en perzik in wat olijfolie en grill ze op de BBQ.

Haal de makreelfilets door wat olijfolie en bak ze tussen een grillklem op de BBQ.

Halveer de kerstomaten en maak een vinaigrette met de azijn, honing, kappertjes, ansjovis en 6 el olijfolie. Kruid nog met peper en zout.

Stel de panzanella samen met de sla, kerstomaten, gegrilde courgette, paprika en perzikstukken. Verdeel er de gegrilde makreel over en werk af met de vinaigrette, broodstukjes en basilicumblaadjes.

Pladijs op de barbecue met tomaten-compote en gelakte aubergine

Ingrediënten

2 pladijzen van 500 g elk

4 takjes tijm

2 sjalotten

2 lente-uitjes

4 teentjes look

olijfolie

4 kerstomaatjes

Voor de gelakte aubergine

1 aubergine

1 dl sojasaus

½ dl mirin

2 eetlepels honing

sap van ½ citroen

zeste van 1 limoen

Voor de tomatencompote

2 blikken tomaten van 250 g

2 eetlepels ketchup

1 eetlepel rode wijnazijn

1 ui

2 teentjes look

2 eetlepels olijfolie

Recept

Voor de gelakte aubergine

Prik de aubergine in met een vork, verpak in huishoudfolie en gaar gedurende een vijftal minuten in een microgolf op de hoogste stand.

Controleer of de aubergine gaar is. Gaar ze desnoods wat verder in de microgolf (hangt van toestel tot toestel af).

Laat de aubergine afkoelen in de koelkast. Snij in plakjes.

Breng de resterende ingrediënten aan de kook voor de lak.

Leg de aubergines in de lak en kook verder in een stroop die rond de aubergines plakt.

Voor de tomatencompote

Snij de ui en look fijn. Gaar in olijfolie tot ze zacht zijn.

Voeg de ingeblikte tomaten, ketchup en rode wijnazijn toe.

Reduceer alles op een zacht vuur tot een dikke compote.

Roer deze massa door een passe-vite. Breng op smaak met peper en zout.

Grill de pladijs kort op de BBQ.

Leg de gegrilde pladijs op een vuurvaste schotel met grofgehakte sjalot, kerstomaat, look en lente-ui.

Voeg takjes tijm en olijfolie toe en laat verder zacht garen op de bbq. Een bbq met deksel is ideaal omdat zo de aroma's beter tot hun recht gaan komen.

Serveer aan tafel in aparte schalen.



**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

BELDOS
FOR A BETTER FILLING

**krijg 1 spuitkop
als paascadeau ***

*vraag uw offerte aan

**Belmixing-bowl-lift
Doseermachine**

*zuigt producten
rechtstreeks uit een
mengluip of emmer*

ALLE DOSEERMACHINES - EIGEN FABRICATIE

TEST UW PRODUCTEN IN ONZE DEMOKEUKEN!

rijstpap mayonaise bolognesesaus

Beldos N.V. Industrielaan 10, 2950 Kapellen (Antwerpen)

+ 32 3 646 40 48 info@beldos.be www.beldos.com

KLANTENFICHE

Verloopt jouw barbecue altijd hetzelfde?

KIES DAN EENS VOOR EEN BBQ THEMA EN GEEF DE KLASSIEKE BARBECUE EEN VURIGE OPPEPPER MET KWALITEITSVLEES, EEN PORTIE VIS EN GEROOSTERDE GROENTEN ALS HOOFDGERECHT EN VOORZIE FRUIT ALS DESSERT. WEDDEN DAT IEDEREEN ZAL SPREKEN OVER JOUW BBQ?

Net zoals locatie belangrijk is voor je woning is afwisseling dat voor je BBQ.

- Gebruik kwaliteitsproducten van bij ons. Of dat nu vlees, vis of groenten zijn maakt niet uit. Wat van hier is, is lekker!
- Spiesjes met vlees, vis, groenten of fruit zijn altijd een topper en heb je in een mum van tijd klaar. Maak spiesjes met courgette, paprika en kleine tomaatjes, ui, champignons en kruiden als rozemarijn en oregano of met vlees, vis, ...
- Voor je groenten gaat grillen moet je ze inwrijven met wat olijfolie. Grill ze aan de zijkant van het rooster.
- Wikkel de vis of het vlees samen met verse groenten en kruiden in aluminiumfolie (in papillot). De smaken vermengen zich en zorgen voor een heerlijk gerecht.
- Een verfrissende salade is altijd welkom. Er bestaan veel sla-soorten waar je naar hartenlust en eigen smaak groenten en kruiden onder mengt. Serveer eventuele vinaigrettes of sla-sausjes apart. Zonder vinaigrette of olie blijven de groenten langer knapperig.
- Als je kleine porties vlees of vis serveert, kan je meer variëren en nog beter combineren met groenten of bijgerechtjes.

Gebruik verschillende marinades en kruiden

- Grillen of roosteren vraagt weinig of geen extra vet of olie. Besprenkel je ingrediënten met olie of marinade in plaats van ze onder te dompelen. Je kan een marinade maken van (olijf) olie met knoflook, tijm, rozemarijn, sjalotjes en citroensap.
- Geef je salades een extra dimensie door ze te combineren met (verse) kruiden. Sla is lekker met citroenmelisse, tomaten met munt, dragon of bieslook, komkommer met basilicum of dille en wortelen met kervel of peterselie, een aardappelsalade met bieslook...

Serveer vers fruit als dessert

- Gebruik de laatste warmte van de barbecue nog om snel een fruitspies of schijfjes appel te roosteren. Of wat dacht je van een papillot van rood fruit? Ook een gegrilde banaan is zalig met een bolletje vanille-ijs.

Zeer leuk: kies een barbecuethema !

- Kies altijd voor de kwaliteitsproducten van bij ons. Van simpel en puur tot echte smaakexplosies, met de producten van bij ons kan je op de barbecue alle kanten uit.
- Of stop ingrediënten van hier in een exotisch jasje en dompel je gasten onder in een Fiesta Latina, Aziatisch of Afrikaans thema. Laat je creativiteit de vrije loop. Met bijhorende (tafel) decoratie maak je er een echt barbecuefeest van!

Zo barbecue je veilig

Barbecueën doe je omdat het lekker is én omdat het zo gezellig is. Hoe maak je er als gastheer of -vrouw ook een ontspannen en veilige barbecue van?

- Zet de barbecue stabiel en op een windvrije plaats. Voorzie 3 meter vrije ruimte rond het barbecuestel: ver weg van je gasten en brandbare zaken als parasols, tuinmeubelen of struiken.
- Draag bij voorkeur geen loshangende kleren. Hou kinderen en huisdieren uit de buurt van het barbecuestel.
- Zorg dat je het rooster vooraf schoonmaakt. Zet het hoog genoeg boven de vuurhaard. Laat het even verhitten, maar leg je vlees, vis of groenten pas op het rooster wanneer de vlammen van de houtskool gedoofd zijn.
- Een houtskoolbarbecue steek je minimum 30 à 45 minuten op voorhand aan. Je legt immers pas iets op het rooster wanneer de houtskool gloeit en bedekt is met een laagje witte as.
- Gebruik alleen houtskool waarvan duidelijk op de verpakking is aangegeven dat ze geschikt is voor de barbecue. Naast traditionele houtskool kan je ook kiezen voor briketten of bamboehoutskool. Gebruik nooit petroleum of brandalcohol om de BBQ aan te steken. Een snel, veilig en eenvoudig alternatief is de elektrische BBQ-aansteker.
- Maak twee zones: een warme en iets minder warme zone door aan één kant van de barbecue meer houtskool te leggen. De heetste zone dient om vlees of vis dicht te laten schroeien. Zo blijft het sap binnenin wat de sappigheid en smaak ten goede komt. Het verder garen gebeurt in de tweede zone. Gaat het bakken iets te snel, leg de stukken vlees of vis dan even aan de minder warme kant. Vul indien nodig de houtskool tijdig bij.
- Bij elk stukje vlees dat je op de rooster legt, smelt er vet, dat afdruipt en in de houtskool begint te sissen. Als je dat wil voorkomen, haal dan in de supermarkt aluminium BBQ-schaaltjes die het smeltend vet opvangen, terwijl de lekkere aroma's zich kunnen blijven verspreiden.
- Laat alles wat je graag op de barbecue legt zo lang mogelijk in de koelkast liggen: rauwe vis en vlees kunnen slecht tegen de buitenwarmte.
- Laat schotels met gegrilde producten maar ook salades, sauzen nooit in de zon staan. Tracht alles wat warm is, warm en koud, wat koud is. Dat lukt makkelijker wanneer je zowel het vlees als de salades en sauzjes in kleinere porties verdeelt.

Smakelijk!



**SLAGERS
VARKEN**

*Proef ons vakmanschap.
lekker en gezond!*

Nieuw! Slagersvarken® Charcuterie




Beco® **POLYESTER & INOX**
Roest en Corrosie vrij

Muren - Plafonds - Deuren - Beschermplinten
Geleverd en/of geplaatst

PANELCO bvba
Tel. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

LIXERO

Is het tijd voor nieuwe verlichting voor uw slagerij? Laat u informeren door de marktleider op het gebied van vers verlichten: Lixero.

- 40 jaar ervaring in versverlichting;
- 5 jaar garantie;
- Ontzorgen van bouwplan tot installatie.

Ontvang geheel vrijblijvend uw lichtplan. Bel Luc Cornez, Senior Account Manager Retail, voor een consult.

T: +32 (0)4 79 56 50 28

E: L.cornez@lixero.eu



Lichtplannen Lichtadvies Projectondersteuning Montage



GEROOKTE, KOOKWORST MET INLEG, AFGEVULD IN NATUURDARM

Basis voor tal van schitterende vleesproducten



Vakmanschap is meesterschap. Nog altijd. En dat geldt ook voor het bereiden van vleesproducten- en bij uitbreiding- voor elke vorm van het bewerken van vlees.

In het kader van de Eurobeef vakwedstrijden wordt in dit artikel dieper ingegaan op de bereiding van een ambachtelijk gerookte kookworst met korrel, afgevuld in een natuurdarm. Een traditioneel product maar vakkundig bereid nog altijd een topper. Met de nodige creativiteit gebracht een prijswinnaar zelfs!

BEREIDING

Technisch gezien is het bereiden van een kookworst met inleg, het integreren van goed gefunctionaliseerd klein vlees in een goed functioneel kookworstdeeg.

BEREIDEN KOOKWORSTDEEG

Hierbij wordt uitgegaan van mager varkensvlees (35 – 40 %) dat met ijs (25 – 30 %), onder toevoeging van natrietpekelzout (1.8 g/100g) en fosfaat (3 g/100g), wordt uitgcutterd tot een fijn vleesdeeg. Door het toevoegen van zout (NaCl) en di-fosfaten lossen de myofibrillaire eiwitten gedeeltelijk op, en wordt onder het krachtig mengen tij-

dens het cutteren een suspensie van vleespartikels ingebed in een matrix van ontsloten vleeseiwitten bekomen (zie Flowsheet¹ van de verschillende processtappen bij de bereiding van kookworst op pagina hiernaast). Om de eiwitten niet te beschadigen, is het belangrijk dat na verkleinen van het mager vlees de temperatuur van het vleesdeeg niet hoger is dan 5 °C. Vandaar dat ijs, in plaats van water, wordt gebruikt en dat voor het starten van de bewerkingen de cutter met ijs wordt gekoeld. Naast wat ascorbaat (0.5 g / kg) als antioxidant, wat suiker (5 g/kg) voor de microbiologische stabili-

teit achteraf en eventueel wat glutamaat als smaakversterker, is daarbij niets meer nodig dan wat zout en wat (di)fosfaat.

Om finaal een robuuster kookworstdeeg te bekomen kunnen in de eerste processtap nog extra eiwitten (bijvoorbeeld melkeiwitten) of andere functionele ingrediënten zoals carrageen, zetmeel of vezels worden toegevoegd. Dit om eventueel vet en/of geleiafzet te voorkomen bij niet optimale processing. In een tweede processtap wordt het (eventueel voorverkleind) varkensspek (30 -35 %) samen met de kruiden/fla-

Maurice



MATHIEU

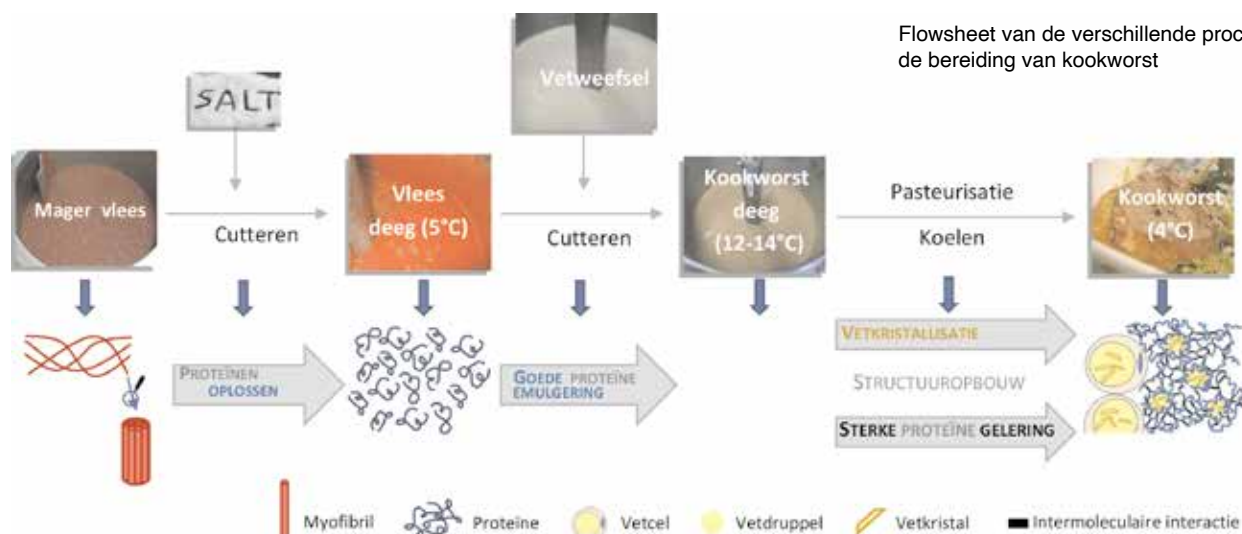
*Mayonaise
Sausen
Salades*

Maurice Mathieu N.V. - Westpoort 41 - 2070 Zwijndrecht

03/216.01.11

www.mauricemathieu.be

Flowsheet van de verschillende processtappen bij de bereiding van kookworst



1 Steen Liselot, Geschikte grondstoffen, ingrediënten en procestechnologie voor kwaliteitsvolle kookworst. Belgische Beenhouterij NR 07 (2017).

voorings en de andere additieven aan het vleesdeeg toegevoegd, en wordt het geheel fijn gecut tot een homogeen kookworstdeeg. Hierbij worden intacte vetweefsel partikels ingekapseld in een matrix van ontsloten vleeseiwitten. Opdat daarbij geen vet uit de vetcellen zou treden wordt hierbij diep gekoeld vetweefsel (max 4 °C) gebruikt en mag de temperatuur na uitcutteren niet hoger zijn dan 12 – 14 °C). Het vet in de vetweefselpartikels is dan nog grotendeels in kristallijne vorm aanwezig waardoor versmering, met alle narigheden achteraf, wordt voorkomen.

CONDITIONEREN INLEG

Voordat de inleg aan het kookworstdeeg wordt toegevoegd moet het gebruikte mager vlees eerst worden gefunctionaliseerd als het mager vlees dat bij de bereiding van het kookworstdeeg wordt gebruikt. In regel worden daarbij dezelfde hulpstoffen, in dezelf-

de hoeveelheden, gebruikt. In plaats echter dat de pekelhulpstoffen in contact worden gebracht met de functionele vleeseiwitten door het mager vlees fijn te cutteren, maken hier de hulpstoffen contact met de functionele vleeseiwitten door diffusie van deze hulpstoffen doorheen het intacte spierweefsel. Trommelen versnelt dit proces en ondersteunt zo het colloïdaal oplossen van de myofibrillaire eiwitten en het vrijstellen van deze laatste uit hun myofibrillaire context. In plaats van een deeg, een suspensie van spierweefsel-fragmenten en colloïdaal opgeloste vleeseiwitten, wordt hier een sol gevormd bestaande uit gedesintegreerd spierweefsel met colloïdaal opgeloste vleeseiwitten in én aan het oppervlak daarvan. Aldus verkrijgt men na samenvoegen van het kookworstdeeg en de inleg, een deeg waarin de eiwitmatrix van het kookworstdeeg naadloos overgaat in de

korrel/inleg. Bij verhitten wordt de korrel dan ook stevig gebonden in de kookworst. Daarbij zorgt de goede functionalisering van het inlegvlees voor een goede waterbinding in de korrel. Het nitrietpekelzout dat daarbij gebruikt wordt zorgt voor een egale doorkleuring van de korrel. Het toevoegen van wat ascorbaat, als antioxidant, verbetert daarbij de kleur- én smaakstabiliteit. Een mild conserveermiddel als natriumacetaat/azijnzuur ondersteunt daarbij supplementair de microbiologische houdbaarheid van het eindproduct achteraf. Met goed gefunctionaliseerd kookworstdeeg en dito inleg wordt dan ook een perfect vleesproduct bekomen: egaal roze/rood doorkleurd, zonder vet- of geleiafzet, met een stevig gebonden korrel én kleur- en smaakstabiliteit. Het artisanaal roken en het afvullen in natuurdarm geeft het eindproduct extra cachet.

EEN STRELING VOOR HET OOG!

RECEPTIDEE...



SAMENSTELLING

KOOKWORSTDEEG

Grondstoffen

1,35 kg mager rundvlees – R2

2 kg mager varkensvlees – V2

2,35 kg keelspek – V6

1,6 kg rugspek – V8

2,7 kg schilferijs

=10 kg totale massa

Kruiden en hulpstoffen /kg

→ 20g/kg HEROKAL 84

→ Melkeiwit; stabilisatoren E 450 (difosfaat), E 451 (trifosfaten); dextrose; tarwebloem; smaakversterker E 621 (mononatriumglutamaat); antioxidanten E 300 (ascorbinezuur), rozemarijnexttract - technologische hulpstof; sojaolie - technologische hulpstof; verdikkingsmiddel E 415 (xanthaangom)

→ Allergenen: Gluten, Melk

→ 18 g/kg NITRIETPEKELZOUT (NPZ)

→ 5 g/kg AUFSCHNITT COLOR

→ Dextrose, voedingszuur: E575 (glucosono-delta-lacton), antioxidant: E300 (ascorbinezuur), kruidenextract (paprika extract).

→ 5 g/kg BASISKRUIDEN

→ Specerijen (peper, nootmuskaat, foelie, kardemom, gember); smaakversterker E 621 (mononatriumglutamaat)

→ 2 g/kg FRISCH

→ Keukenzout (NaCl), zuurteregelaar: E262 (natriumacetaat/azijnzuur)

KORREL

Grondstoffen

1 kg magere varkensvlees – V1 - blokjes 1 à 1,5 cm³

100 g water

Kruiden en hulpstoffen /kg

→ 20g/kg HEROKAL 84

→ Melkeiwit; stabilisatoren E 450 (difosfaat), E 451 (trifosfaten); dextrose; tarwebloem; smaakversterker E 621 (mononatriumglutamaat); antioxidanten E 300 (ascorbinezuur), rozemarijnexttract - technologische hulpstof; sojaolie - technologische hulpstof; verdikkingsmiddel E 415 (xanthaangom)

→ Allergenen: Gluten, Melk

→ 5 g/kg BASISKRUIDEN

→ Specerijen (peper, nootmuskaat, foelie, kardemom, gember); smaakversterker E 621 (mononatriumglutamaat)

→ 18 g/kg NITRIETPEKELZOUT (NPZ)

EINDDEEG

Grondstoffen

4,4 kg BASIS VLEESDEEG (farce) VOOR KOOKWORST

5,6 kg INLEGSTUKKEN (korrel) VOOR PARIJSE WORST

= 10 kg totale massa

Natuurdarmen: runderzakeinden + dikke vleestouw + vlastouw

Kruiden en hulpstoffen /kg

→ 4 g/kg MOSTERDZAAD GEEL

→ Allergenen: Mosterd

→ 25/kg PEPPERBOLLEN GROEN OP SAP

→ 1 g/kg LOOKPOEDER

→ 4 g/kg AUFSCHNITT MEISTERKLASSE

→ Specerijen (bevat koriander)

BEREIDINGSWIJZE - twee-fasige methode (opbouwmethode)

BASIS VLEESDEEG VOOR KOOKWORST



Cuttermessen bijslijpen = opwarming en smering vermijden.



Alle grond- en hulpstoffen juist afwegen volgens het recept.



Zeer goed doorchoeld mager rundslees – R2 en mager varkensvlees – V2 enkele toeren droog cutteren.



1/3 Schilferijs bijvoegen en incutteren.



HEROKAL 84 toevoegen.



NITRIETPEKELZOUT (NPZ) toevoegen.



1/3 Schilferijs bijvoegen en incutteren.



Zeer goed doorkoeld keelspek – V6 (evt. doorgemalen) toevoegen.



1/3 Schilferijs bijvoegen en incutteren.



Temperatuurscontrole: 5 à 6 °C.



Zeer goed doorkoeld rugspek – V8 bijvoegen.



Cutterdeksel van onder naar boven uitkrabben (veiligheid!)



Tot een homogene bindende kookworstdeeg uitcutteren.



AUFSCNITT COLOR, BASISKRUIDEN en FRISCH bijvoegen.



Alles laten emulgeren tot eindtemperatuur 12 °C.



Prima kookworstdeeg (farce) dat als basisdeeg voor tal van types kookworsten kan worden gebruikt.

INLEGSTUKKEN (KORREL)



Mager varkensvlees zonder vet en vliesjes in blokjes snijden van 1 à 1,5 cm³
Blokjes mager varkensvlees mengen met HEROKAL 84, BASISKRUIDEN, NITRIETPEKELZOUT en het water.



1 uur continuu trommelen op 4°C bij 4 toeren per minuut.



Belangrijk!

Manueel of mechanisch masseren of al dan niet vacuüm polteren of tumblen met koeling.

Opletten → niet over polteren of tumblen en de °t in het oog houden!



Het vlees vacuüm trekken en minimum 2 dagen laten rusten in de koelcel voor gebruik.

TOTALE SAMENSTELLING



MOSTERDZAAD GEEL, PEPERBOLLEN GROEN (droog maken met absorptiepapier), LOOKPOEDER en AUFSCNITT MEISTERKLASSE bijvoegen.

Belangrijk!

Zowel de vleeskorrel als het basisdeeg moeten de zelfde temperatuur van +/- 12 °C hebben.



Goed mengen tot een bindende massa.



Het vlees deeg in gepaste vacuümzak(ken) vullen.



Vacumeren = vermijden van luchtballen tijdens het afvullen.



De vacuümzak(ken) met het deeg in de vulbus brengen.



De runderzakeinden 1 nacht in water weken in de koelcel. Hierbij worden de darmen ontzouten en herwinnen zij hun natuurlijke soepelheid. Goed naspoelen met lauw water.



Zoveel mogelijk water uitstropen.



Traag afvullen.



Over de kop afbinden met vlastouw.



Verstevig de worst door met dikke touw te wikkelen, dit noemen we 'het aanknopen van een broek' of in een 'korset steken'.



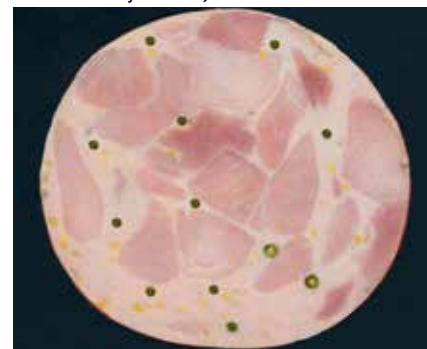
Tip!

Zorg voor een stevig verbingstouw tussen de 2 uiteinden, om het scheuren van de darm te vermijden.



- Winddrogen.
- Enkele uren warm roken.
- Koken (pasteuriseren): 3 uur op 75 °C

tot een kerntemperatuur van 68 °C.
- Koel zo snel mogelijk terug af (douchen of in ijswater).



Gerookte, kookworst met inleg, afgevuld in natuurdarm... prototype van tal van hoogkwalitatieve kookworsten



Mozaïek worst (met grove vleeskorrel).

Bekijk de instructiefilmpjes op:
www.bb-bb.be

Verdere productideeën op:
www.meatsandsausages.com/sausage-recipes

Redactie en Foto's: Em. Prof. dr. ir. Hubert Paelinck - KU Leuven / Norbert Van Speybroek - R & D Piloot Rejo / Bertrand Vande Ginste - Ere Vakleraar Slagers-Traiteursschool Diksmuide.



OP ZOEK NAAR EEN BEENHOUWER? REKEN OP ONZE EXPERTISE!

T. 03/211 09 03
info@foodtalents.be
www.foodtalents.be

HYGITOP

HYGIËNISCHE AFBOUW

Als het mooi, hygiënisch en **TOP** mag zijn!

Haccp hygiënische wand- en plafondbekleding
Isotherme constructies
Vloeistofdichte PVC vloeren
Montages én bouwpakketten
Aanrijbeveiliging
Inox toepassingen
Elektriciteit en verlichting
Deuren en snelroldeuren (ook automatisatie)

Showroom en burelen:
Brusselsesteenweg 121, 1980 Zemst
015 63 04 53 - 0475 36 14 21
www.hygitop.be



MAKING SENSE OF TASTE

Het aspergeseizoen is begonnen...

Receptidee

ASPERGE HAMSALADE

Onze producten:

- 5 g JX00944 **TASTE PLUS**
- 500 g S01002 **TARTAARSAUS SPECIAAL**
- Bevat: mosterd, ei, selderij
- 20 g S07482 **SALADEBINDERMIX**

Ingrediënten:

- 1 kg gekookte ham, in julienne
- 8 gekookte eieren, verkleind
- 700 g asperges, gekookt of gestoomd

Bereiding & presentatie:

1. Snij de asperges en laat minstens één uur uitlekken.
2. Meng de ingrediënten onder elkaar.
3. Garneer de schotel met wat in ringen gesneden asperges en verkleinde eieren.

Tip: Doe dit ook eens met groene asperges.

Tip: Als je asperges uit blik of diepvries gebruikt, zorg er dan voor dat ze mooi uitgelekt zijn



5 jaar loyale samenwerking

Beste leden,

SUEZ en de Landsbond der Beenhouders hebben dit jaar een jubileum te vieren. Al 5 jaar hebben we reeds een trouwe samenwerking.

Wij laten deze gebeurtenis niet onopgemerkt voorbijgaan. Hierdoor ontvangen alle leden die aangesloten zijn bij de federatie en ook klant zijn van SUEZ een tijdlijke korting van 5%.*

In het kader van de nieuwe VLAREMA biedt SUEZ aan iedereen een gratis audit voor alle geïnteresseerden. (klanten en geen klanten van SUEZ.) Daarbij hoopt SUEZ de niet klanten een besparing te kunnen aanbieden t.o.v. hun huidige afvalfactuur.

WAT MOET U DOEN?

Ik ben klant?

Je bent vandaag al trouwe klant bij SUEZ en lid van de federatie van de beenhouders? Dan kan u eenvoudig van deze 5% korting* en/of gratis audit genieten.

Mail vandaag nog je contactgegevens (Klantnummer SUEZ, Lidnummer federatie, Naam, adres, firmanaam, btw nummer en telefoonnummer) via rob.vanroy@suez.com. Deze actie is geldig van 01/04/2021 tot 30/04/2021.

Ik wil graag klant worden en van een eventuele besparing genieten?

Ben je vandaag nog geen klant bij SUEZ? Geen probleem, bezorg ons je contactgegevens (Naam, Adres, firmanaam, btw nummer en telefoonnummer) door een e-mail te sturen naar rob.vanroy@suez.com.

Wij contacteren u voor een eventuele besparing op uw huidige afvalfactuur en/of gratis audit.

Deze actie is geldig van 01/04/2021 tot 30/04/2021.

*Aanvragen van deze korting is mogelijk tussen 01/04/2021 en 30/04/2021. Deze korting is geldig gedurende 2021 en niet cumuleerbaar met eventuele andere acties of kortingen. Om van deze korting te genieten moet de aanvrager lid zijn van de Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België. Leden zijn zelf verantwoordelijk voor de aanvraag van de korting, er is geen automatische toekenning van deze korting. De aanvrager geeft hierdoor toelating dat SUEZ contact mag opnemen en gedurende deze periode de gegevens gebruiken voor commerciële doeleinden.

DE VLAREMA-WETGEVING

Beste leden,

De VLAREMA-wetgeving is sinds geruime tijd van kracht in Vlaanderen. De regels zijn dit jaar echter strenger geworden. Naast particulieren zijn ook bedrijven in Vlaanderen verplicht om te sorteren.

WAT IS VLAREMA?

Vlaamse bedrijven met een restafvalcontainer zijn verplicht om 24 afvalstromen te sorteren. Indien deze stromen onderdeel zijn van hun bedrijfsactiviteit is het verplicht deze separaat te sorteren. Deze 24 stromen horen niet thuis in de restafvalcontainer.

OVER WELKE STROMEN GAAT HET?

Onderstaande stromen horen volgens deze Vlaamse wetgeving niet thuis in het restafval. De klant is verplicht deze apart te sorteren!

- Landbouwfolies
- Kunststoffolies
- Afvalbanden
- Papier en karton
- Groenafval
- Levensmiddelenafval (Verpakte voedingswaren)
- Glas
- Keukenafval en etensresten
- Afgedankte elektrische en elektronische apparaten
- Recycleerbare hard kunststoffen
- EPS of Piepschuim
- Klein gevaarlijk afval
- PMD
- Houtafval
- Alle gevaarlijke afvalstoffen en de lege verpakkingen daarvan
- Metaalafval
- Asbestcement houdende afvalstoffen
- Puin
- Textiel
- Afgedankte batterijen of accu's

- Afvalolie
- Gebruikte dierlijke en plantaardige oliën en vetten
- Apparatuur of recipiënten met ozonafbrekende of gefluoreerde broeikasgassen
- Matrassen

WAT MOET ER GEBEUREN?

Er moet een efficiënte samenwerking zijn tussen bedrijven en de afvalinzamelaar omtrent de correcte sortering van deze stromen.

We begeleiden graag onze klanten bij deze opdracht. SUEZ geeft bedrijven momenteel kosteloos een audit in het kader van deze VLAREMA-wetgeving.

VLAREMA-contract

Elke bedrijfslocatie waar een afvalinzamelaar restafval komt ophalen moet een VLAREMA-contract kunnen voorleggen. Voor elk ophaalpunt moet er dus een VLAREMA-contract voor-

zien worden. In dit contract geeft de klant aan dat hij/zij de te sorteren fracties apart laat inzamelen.

Contacteer je SUEZ accountmanager of onze klantendienst om een VLAREMA-contract(en) te voorzien.

VLAREMA-controles

Vanaf dit jaar zullen er controles uitgevoerd worden door de overheid i.k.v. de naleving van deze sortering. Ze controleren of ze in het bezit zijn van een VLAREMA-contract en op het naleven van de sorteringsvoorschriften.

Contacteer vandaag nog je SUEZ accountmanager voor je VLAREMA-audit. Hierbij bekijken we samen of je voldoet aan de verwachtingen van de huidige wetgeving.



De VLAREMA-sorteerwijzer



Bron: www.ovam.be

KALFSVLEES IN DE KIJKER

In dit nummer lanceren we de nieuwe flyer met kalfsvleesreceptjes om aan de klanten mee te geven. Tijd dus om even stil te staan bij het verhaal van het kalfsvlees van bij ons.

KALFSVLEES VAN BIJ ONS

Kalfsvlees is afkomstig van het jonge rund. Volgens een Europese Verordening mag het rund niet ouder zijn dan 8 maanden wanneer het geslacht wordt. Door zijn jeugdige leeftijd en zijn speciale voeding is kalfsvlees mals, sappig en blank van kleur. Jonge dieren hebben relatief weinig bindweefsel, waardoor het vlees mager en licht verteerbaar is. Het is rijk aan eiwitten, die goed verteerbaar zijn en een hoge biologische kwaliteit hebben. Kalfsvlees is een goede leverancier van B-vitaminen (vooral van B3 en B12) en van selenium en zink.

DE BELGISCHE MARKT

Op de Belgische markt zijn er drie grotere spelers als het over de vleeskalverhouder gaat. De twee Kempische bedrijven Sopraco (Geel) en Vanlommel (Olen) delen het toneel met VanDrie Kalverhouderij België (Retie). Vleeskalverintegraties optimaliseren de logistieke en productieketen: van de aankoop van de nuchtere kalveren tot aan de productie van kalfsvlees wordt in eigen beheer gedaan.

De groep Sopraco is groot geworden in de vleesindustrie. Bij aanvang was het bedrijf vooral gefocust op de vleeskalverhouderij, maar na verloop van jaren vervoegde het slachthuis Geel de groep en werd dus ook kalfsvlees gecommercialiseerd.

Vandaag de dag beheert Sopraco de hele productieketen van kalfsvlees. De voeders worden door het eigen veevoederbedrijf Bepro geproduceerd. Het bedrijf Sopraco levert alle vleessoorten op maat. Of dat nu voor de grootdistributie, winkelketens, beenhouwerijen of de horeca is maakt niet uit.

Hun assortiment aan vleesproducten bestaat uit zowel technische delen als geportioneerd vlees maar de klant kan ook kiezen voor vers, diepgevroren, veredeld of gegaard vlees, tot en met de verpakking onder beschermende atmosfeer. Dochterbedrijf Norena portioneert kalfsvlees, rundvlees en varkensvlees. Naast het portioneren van spiervlees worden ook worsten, gehakt, burgers, vinken, brochetten, schotels, gemarineerde en gepaneerde vleesproducten etc aangeboden.

Het bedrijf Vanlommel selecteert en koopt nuchtere kalveren aan. De kalveren worden volgens de regels van de kunst zowel in België als in Nederland gehouden. Ze krijgen er uitsluitend voer dat voldoet aan de strengste eisen. Vanlommel verzorgt ook zelf het transport van de kalveren, van het opvangcentrum naar de vleeskalverhouderij, en van de kalverhouderij naar het slachthuis. Voeding, begeleiding, transport: Vanlommel volgt de kalveren op de voet op. De Nederlandse dochteronderneming Verveka die in 2009 overgenomen werd door Vanlommel produceert het veevoeder.

Het kalfsvlees van Vanlommel wordt vervoerd met eigen vrachtwagens of geaccrediteerde transporteurs. Het transport voldoet aan de strengste criteria op het gebied van service, just in time levering en online temperatuurregistratie. Om het dierenwelzijn te maximaliseren ziet men er nauw op toe dat de afstand tussen de stallen en het slachthuis zo beperkt mogelijk blijven. Vanlommel staat garant voor het op maat van de klant te werken. Grote of kleine hoeveelheden, alles wordt nauwkeurig versneden of verpakt naar de wensen van de klanten. Vanlommel was de eerste Belgische onderneming die kalfsvlees uitvoerde met het internationale kwaliteitslabel IFS (higher level).

De derde speler Vandrie Kalverhouderij is een dochteronderneming van de internationale VanDrie group. Sinds begin 2020 heeft dit bedrijf geen Belgisch slachthuis in eigen beheer meer, voor het slachten van kalveren bestemd voor de Belgische klanten wordt beroep gedaan op gespecialiseerde slachthuizen. Voor de verkoop van Belgisch kalfsvlees heeft het bedrijf een eigen verkoopsafdeling die is gevestigd op de site van het slachthuis van Anderlecht.

CONTROLE

Het Belgian Controlled Veal label staat voor een waterdicht en streng controlebeleid sinds 1996. BCV zorgt dat een reeks bovenwettelijke normen, zoals controles op residuen van niet-toegestane stoffen, streng gecontroleerd worden zodat er kwaliteitsvol Belgisch kalfsvlees in de winkelrekken en bij de slagers terecht komt.

De Belgische overheid erkent overigens dat de strengere normen van het BCV-programma wel degelijk een toegevoegde waarde vormen op het vlak van voedselveiligheid en kwaliteitsborging. Dit komt onder andere doordat de beheerders en uitvoerders van het BCV-programma hun controleresultaten uitwisselen. Het FAVV zorgt daarbovenop ook nog eens voor extra staalnames en intensieve controles.

BEREIDING

Kalfsvlees heeft een fijne smaak en textuur en wordt culinair zeer gewaardeerd zowel in bekende, klassieke bereidingen als in de moderne keuken.

De klassiekers zijn kalfsfricassee, kalfslapje, osso bucco, maar ook de minder courante specialiteiten zoals kalfszwezerik, kalfsnier-tjes, kalfslever zijn zeker het proberen waard.

Vermijd al te sterke kruiden of specerijen. Ze zouden de zachtheid van het kalfsvlees teniet kunnen doen. Zachte sauzen met room passen uitstekend bij kalfsvlees. Wanneer kalfsvlees een vetrandje vertoont, verwijder dit dan pas na het bakken. Op die manier blijft het vlees sappiger en malser. Kalfsvlees heeft een korte baktijd.

Kalfsvlees '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'

Kalfsvlees is een echt parapedaardje van ons gastronomisch erfgoed en de recepten op basis van kalfsvlees zijn onlosmakelijk verbonden met de Europese culinaire cultuur... Europeanen zijn verzot op hun stukje kalfsvlees: niet alleen omwille van de hemelse smaak, maar ook omdat het symbool staat voor vele mooie momenten samen aan tafel.

De Europese campagne 'Kalfsvlees, 1 goed idee voor 1000 goede ideeën' gaat ook in België voor het derde jaar van start. Consumenten kunnen het hele jaar door terecht op de inspirerende website "gekopkalfsvlees.be", boordevol informatie over kalfsvlees en overheerlijke gerechten. Er zal ook een onlinecampagne lopen met inspirerende informatie. Chefs en influencers zetten kalfsvlees in de kijker op hun menu.

Ook u als slager kan meewerken aan het succes van deze campagne. Zorg met het originele campagnemateriaal voor de nodige zichtbaarheid op uw verkooppunt en bestel via onderstaand formulier de receptenleaflet (verpakt in een handige display). Wedden dat uw klanten deze zomer kalfsvlees opnieuw met stip op hun menu zullen zetten?

Kalfsvlees is zonder enige twijfel een delicaat stukje vlees met verfijnde aroma's en een subtiele smaak. Gelukkig betekent dat niet dat het moeilijk te bereiden is of dat je er lang voor hoeft te

zwoegen in de keuken. Door de grote verscheidenheid in de verschillende stukken vlees kun je jezelf laten inspireren door recepten, ongeacht het seizoen.



BESTELFORMULIER Kalfsvlees '1 goed idee voor 1000 goede ideeën'

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam:..... Voornaam:

Straat + nr:

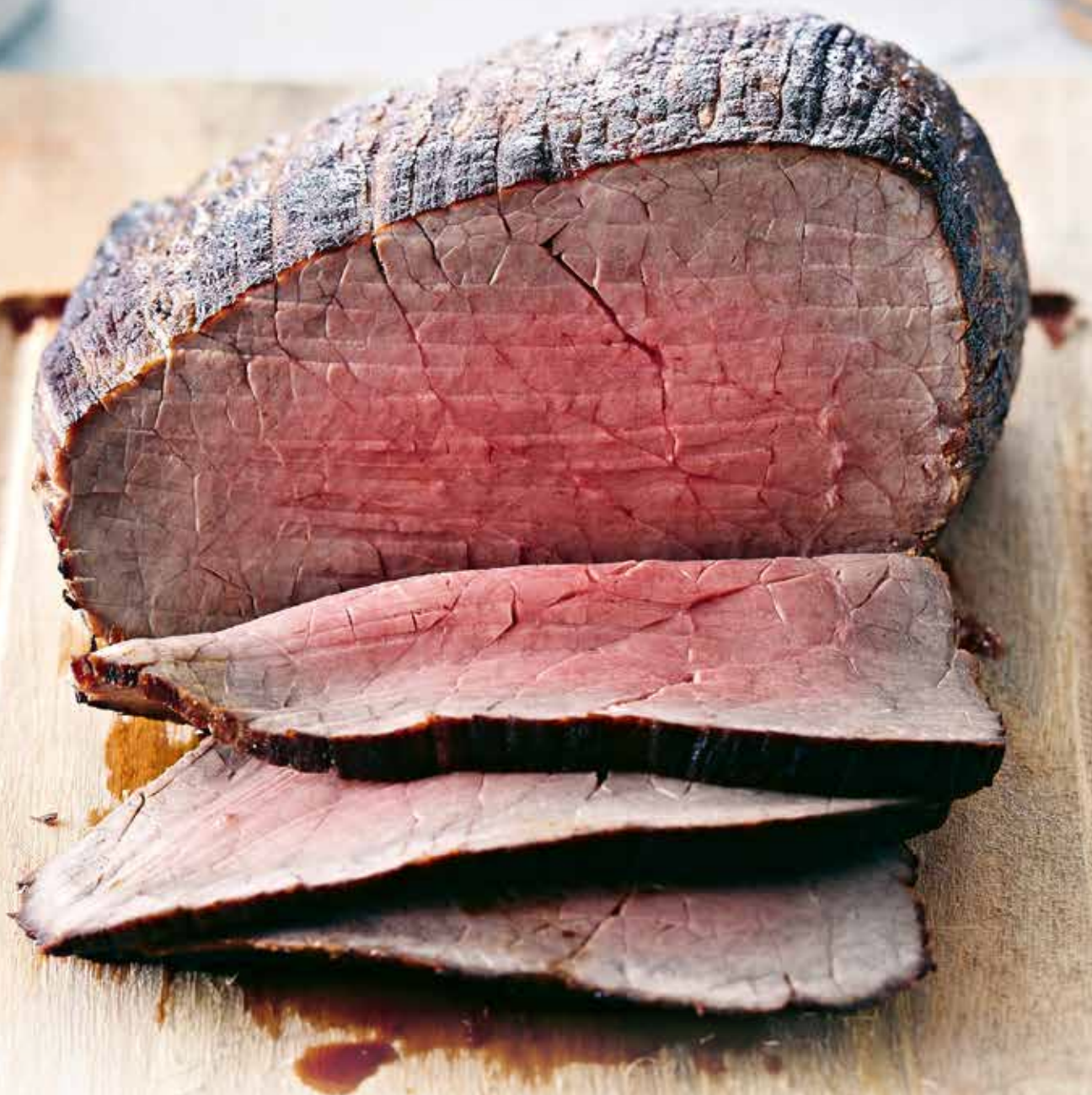
Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:..... Tel.:.....

Datum Handtekening:

Zo braad je de lekkerste rosbeef

Op hoeveel graden moet je rosbeef braden? Welke kerntemperatuur moet rosbeef hebben om 'm rosé te hebben? Met deze tips serveer je de perfecte rosbeef.



DE PERFECTE ROSBIEF IN 4 STAPPEN

Rosbeef klaarmaken is geen exacte wetenschap. De vermelde gaartijd geldt voor een gemiddelde rosbeef van ongeveer 800 g.

- Haal het vlees 20 minuten op voorhand uit de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 220°C. Kruid het vlees en schroei het onmiddellijk rondom dicht in hete boter. Doe de rosbeef in een ovenschaal, giet er het bakvet over en leg er nog een koud klontje boter bovenop.
- Draai de oven terug naar 200°C en braad 12 minuten. Verlaag dan de temperatuur naar 180°C voor het beste resultaat. Braad nog eens 8 minuten voor eerder rood vlees met een kerntemperatuur van 48 tot 51°C. Of 16 minuten als je eerder rosé verkiest met een kern van 51 tot 54°C.
- Als je liever geen krokant korstje hebt, dan is het goed regel-

matig de rosbeef met wat van het braadvocht te overgieten. Of je kan het vlees op voorhand opbinden met een lapje vet.

- Rosbeef moet na het braden de tijd krijgen om te rusten. De hitte zit aanvankelijk aan de buitenzijde geconcentreerd en krijgt tijdens dit proces de kans om zich tot in de kern te verspreiden. Het vlees zal ook steviger aanvoelen en is beter in staat om bij het snijden zijn sappen te behouden. Een gemiddelde rosbeef van zo'n 800 g laat je minstens een kwartier rusten op een warm bord losjes met aluminiumfolie afgedekt.

Overheerlijke gerechten met rosbeef van bij ons
In de oven, met een slaatje, tussen de boterham, van eenvoudig tot feestgerechten: met rosbeef kan je alle kanten uit.

Rosbief met geroosterde krieltjes en kerstomaten



Ingrediënten

1 rosbeef (± 500 g)
 boter
 olijfolie
 zeezout en peper
 2 sjalotten, gepeld en gehalveerd
 2 laurierblaadjes
 gekneusde peper
 700 g krieltjes
 2 teentjes knoflook, geplet
 2 takjes rozemarijn
 500 g kerstomaten

Recept

Verwarm de oven voor tot 220° C.
 Bak het vlees langs alle kanten goudbruin in een mengsel van boter en olijfolie. Kruid met peper en zeezout.
 Schik het vlees in een braadslee, samen met de sjalotten en de laurierblaadjes. Giet het bakvet over het vlees en verdeel er enkele vlokjes boter over. Zet het vlees in de oven en verlaag de temperatuur naar 200° C.
 Bak 12 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180° C.
 Bak nog eens 8 minuten voor rode rosbeef of 16 minuten als je het graag iets meer gaar hebt.
 Haal het vlees uit de braadslee en laat het 15 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bestrooi royaal met gekneusde peper.
 Meng de krieltjes in een kom met de olijfolie. Kruid met peper en zeezout.
 Schik de krieltjes op een ovenplaat samen met de knoflook en de rozemarijn.
 Schuif de ovenplaat in de oven en laat 20 minuten roosteren.
 Doe de tomaten bij de krieltjes en laat nog 10 minuten gare

Broodje rosbeef met kaas



Ingrediënten

1 rosbeef
 1 el olijfolie
 peper en zout
 8 pistolets
 8 sneetjes kaas (type oude kaas)
 8 sneetjes ontbijtspek
 4 augurken, in slierten
 3 tomaten, in schijfjes
 enkele blaadjes kropsla
 8 el tomatencompote, kant-en-klaar of lekkere ketchup

Aardappelpartjes of wedges
 4 grote aardappelen, in partjes
 1 el olijfolie
 1 tl gedroogde oregano
 zeezout

Recept

Haal de rosbeef 30 minuten voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Bestrijk het vlees met olijfolie.
 Schroei het vlees dicht op de barbecue grill. Leg de rosbeef aan de zijkant van de barbecue. Sluit het deksel en laat 15 à 20 minuten garen. Reken ongeveer 3 minuten per 100 g vlees.
 Haal de rosbeef van de grill, draai het vlees om en laat 15 minuten onder aluminiumfolie rusten. Kruid met peper en zout.
 Rooster ondertussen de broodjes krokant op de grill. Leg een sneetje kaas op de onderste helft van het broodje en laat nog eventjes op de grill smelten. Rooster het spek 1 minuut op de grill.
 Snijd de rosbeef in dunne plakjes. Beleg de broodjes afwisselend met een sneetje rosbeef, spek en augurk. Werk af met enkele schijfjes tomaat, een blaadje sla en tomatencompote. Serveer met aardappelpartjes.
 Rijg de partjes op een spies. Stoom de aardappelen in 5 minuten bijna gaar. Bestrijk met olijfolie en kruid met oregano. Rooster de spiesjes 2 à 3 minuten aan elke kant. Werk af met zeezout.

Gemarineerd rosbeef met hummus van kikkererwten en ansjovis, kappertjes en zwarte olijven

Ingrediënten

400 g rosbeef
boter

Hummus
200 g kikkererwten
sap van een halve citroen
1 teentje look
1 takje tijm, laurier
zwarte peper
scheutje olijfolie

Ansjovis
100 g ansjovis
sap van een halve citroen
botje dille
zwarte peper

Marinade
200 ml Mei Kuei Lu Chiew (Chinese likeur op basis van rozen, te koop in de Chinese supermarkt)
200 ml arachide-olie
50 ml balsamico-azijn
zwarte peper

Afwerking
20 gezouten kappertjes
10 zwarte olijven
bieslook



Recept

Bind de rosbeef op met keukentouw en kleur het vlees kort en krachtig in boter. Leg nadien gedurende minstens 12 uur in de marinade.

Bereid de hummus. Kook op een zacht vuurtje de kikkererwten samen met de look, tijm en laurier.

Laat uitlekken en koel af, pureer met olijfolie, het sap van een halve citroen en zwarte peper.

Maak de ansjovis schoon, besprenkel met citroensap, zwarte peper en gehakte dille.

Snijdt de rosbeef in dunne sneetjes en schik op een bord.

Vouw de ansjovis in cirkeltjes (ongeveer 3 cm diameter) en vul deze op met de hummus (gebruik hiervoor best een spuitzak).

Werk het geheel af met kappertjes, zwarte olijven en bieslook.

NATIONALE NAJAARSINFOAVONDEN (ONDER VOORBEHOUD COVID-19 REGELS)



DATA

West-Vlaanderen:

8/11: Syntra Brugge
22/11: Syntra Kortrijk

Brussels Gewest:

29/11: COOVI, Anderlecht (onder strikte CORONA voorwaarden).

Oost-Vlaanderen:

11/10: De Wiek in Zele

Programma

- Info van de Landsbond
- FAVV:

- Verantwoordelijkheden bij overdracht van productinformatie doorheen de keten
- Top 3 van de meest voorkomende inbreuken bij slagers
- Herziening controlemethodologie van het FAVV
- Herziening werkwijze voorlichtingscel
- (indien tijdig klaar) bespreking document overgang van toelating naar erkenning

- Welke subsidies – nationaal en regionaal – kan u krijgen en waar moet u die aanvragen?
- Alle info ivm Flexi – jobs
- Info Worldline: contractaanpassingen ivm met stijging elektronische betalingen
- Degustatie van de firma Duroc d'Olives

Nieuw
vegetarisch
assortiment!



Lancerings-
PROMO

-10%

op het Vegalia-assortiment,
geldig t.e.m week 18

**Veggie
tasty!**

Flexi is sexy. Uw klanten gaan ook weleens op zoek naar iets lekker vegetarisch. Speel in op die trend met Vegalia, het vegetarische assortiment van Imperial voor de vakman. Het is de perfecte aanvulling op uw bestaande assortiment en de ideale afwisseling voor de flexitariër. Omdat dagen zonder vlees ook lekker mogen zijn.

Leverbaar door uw grossier vanaf midden april



Groentespreads



Kruidenrollen



Worst



Burgers



Nuggets

Vraag naar Vegalia bij uw grossier of uw vertrouwde vertegenwoordiger van Imperial!
En laat u inspireren door vegetarische recepten op my.imperial.be/vegalia.

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem | T +32 (0)9 370 02 11 | deli@imperial.be | Imperial Hamigos

EK voetbal: supporter mee met Vlees van bij ons!

Met een jaar vertraging en als corona niet opnieuw roet in het eten gooit, start ons nationaal elftal op 11 juni 2021 hun zoektocht naar de Europese titel voetbal. Helaas dit jaar geen grote schermen op markten en pleinen of met 20 in de zetel samen naar de wedstrijden kijken op tv. Geen ramp, want in een kleinere bubbel kan het even gezellig worden. Zeker als je lekkere hapjes voorziet voor, tijdens of na de wedstrijd. En ze worden nog beter als je kiest voor Vlees van bij ons! Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen gesmaakt!

Met rund-, varkensvlees en kip van bij ons scoor je altijd. Stel je voor: de wedstrijd gaat beginnen, het hele gezin zit klaar, voetbaltruitjes rond de schouders, de Belgische driekleur hangt uit, hier en daar zelfs een zwart-geel-rode veeg op het gezicht, ... en een salontafel vol lekkere hapjes en drankjes. Inspireer je klanten met heerlijke recep-

ten waarin rund-, varkensvlees en kip de hoofdrol spelen. We stellen speciaal voor jou en jouw klanten een promotiepakket ter beschikking als ondersteuning.

VLAM bundelde diverse materialen om rund-, varkensvlees en kip extra in de kijker te zetten. Het pakket bevat:

- Affiche om de actie extra in de kijker te zetten bij jouw klanten
- Receptenfolder met 4 heerlijke hapjes (250 st.)
- Inpakpapier (500 st.)

Wees er snel bij en bestel nu al jouw pakket. Je kan dit eenvoudig aanvragen via het bestelformulier of via carine.vos@landsbond-beenhouders.be. Verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.



BESTELFORMULIER promomateriaal EK voetbal

terug mailen naar carine.vos@landsbond-beenhouders.be of faxen naar 02/736 64 93

Naam:..... Voornaam:

Straat + nr:

Gemeente + postnummer:

Sluitingsdag:..... Tel:.....

Datum Handtekening:

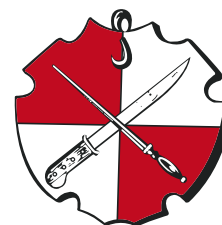


GLORY

CI-5 Compacte cashrecycler

CI-5 AUTOMATISEERT DE AFHANDELING VAN CASH
GELD OM KLANTEN ZO **EFFICIENT EN VEILIG**
MOGELIJK TE BLIJVEN BEDIENEN

**Voor bijkomende informatie neem gerust
contact met ons op 02 749 96 30.**



KONINKLIJKE LANDSBOND
DER BEENHOUDERS

**Formulier bijbestellingen vleesboek:
HOE BEREID IK VLEES - 2de druk**

Deze bestelbon kan gefaxt of gemaild worden naar de
Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België.
Fax: 02 736 64 93 | e-mail: carine.vos@landsbond-beenhouders.be

Naam _____ Voornaam _____

Slagerij _____

Leveringsadres _____

Facturatieadres _____

BTW Nummer _____ Email _____

Sluitingsdagen _____ Middagpauze _____

Tel. _____ Mobiel _____

☐ Ik bestel hierbij:

_____ Displaydozen (per doos 10 ex.) aan de prijs van € 88,50 (*) per doos.

Totaal van mijn bestelling bedraagt: _____ dozen x € 88,50 = € _____

Dit bedrag wordt overgeschreven op rek.nr. KBC BE35 7330 3732 6337 van mjPublishing
(de verdeler van de boeken), met duidelijke vermelding van uw naam, leveringsadres en BTW nummer.

De boeken worden toegestuurd NA ONTVANGST van uw betaling ().**

Datum _____ Handtekening _____

(*) De prijzen zijn inclusief 6% btw en leveringskosten. Tot uitputting voorraad.

(**) Wenst u info over uw bestelling? Neem contact op met mjPublishing via info@mjpublishing.be,
telefonisch op 03 385 92 78 of 0478 55 55 98 – Marina Stoop.

**OPGELET
NIEUW
REKENING-
NR!**

GROENTE VAN DE MAAND

MET DE KOMST VAN DE ASPERGES IS DE LENTE ECHT IN ZICHT!

Asperges op Vlaamse wijze en asperges met rosbief,... stuk voor stuk toppers uit de Belgische keuken. Wil je toch een andere toets geven aan je aspergegerechtjes dan hebben wij de perfecte recepten voor jou!

GEVULD KALFSGEBRAAD MET MOZZARELLA EN ASPERGES



Geef je kalfsgebraad extraveel smaak door het vlees op te vullen met zachte mozzarella, tomatentapenade en lekkere asperges van bij ons.

Ingrediënten

800 g kalfsgebraad
3 asperges

2 bolletjes mozzarella

1 potje tapenade van zongedroogde tomaten

verse basilicum

500 ml kalfsfond

tijm, rozemarijn en laurier

2 sjalotjes

verse pasta

olijfolie

Parmezaanse kaas

peper en zout

Recept

Schil de asperges en blancheer ze kort in gezouten water.

Snipper de sjalot fijn.

Snijdt het kalfsgebraad open maar niet middendoor. Maak en leg het zo plat mogelijk.

Bestrijk het gebraad met de helft van de tapenade van de zongedroogde tomaten.

Snijdt de mozzarella in dunne plakjes, en leg op de tapenade.

Bestrijk met de rest van de tapenade.

Leg de asperges hier bovenop en kruid met peper en zout.

Besprenkel met wat olijfolie en leg er blaadjes basilicum op.

Rol voorzichtig het gebraad op en bind vast met keukentouw.

Kruid nog eens met peper en zout.

Verwarm boter en olijfolie in een pan. Braad het gebraad rondom.

Leg het gebraad in een ovenschaal en voeg de kalfsfond toe samen met de rozemarijn, tijm, enkele laurierblaadjes en de fijngesnipperde sjalotjes.

Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en plaats 35 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Haal het vlees uit de oven en laat nog even rusten onder de folie.

Kook de verse pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng wat Parmezaanse kaas en olijfolie onder de pasta. Kruid naar eigen smaak met peper.

Snijdt het kalfsgebraad in plakjes. Serveer met de pasta. Werk af met enkele blaadjes basilicum.

ASPERGEROOMSOEP



Deze aspergeroomsoep is ideaal als starter van een feestmaaltijd.

Ingrediënten

1 bussel witte asperges
2 stengels groene selder
1 blokje kippenbouillon
1 snuifje paprikapoeder
1 kl gemalen komijn
2 kl sesamzaadjes
enkele sprietjes bieslook
1,5 dl room
40 g boter
zout en peper

Tip: Voeg eventueel enkele garnalen toe. Die combineren perfect met de asperges.

Was de groene selder en snijd hem fijn.

Schil de asperges en verwijder de harde onderkant. Houd de aspergepunten apart en snijd ze door.

Snijd de stengels in schijfjes.

Los het bouillonblokje op in een liter kokend water.

Bak de stukjes selder en het komijnzaad 5 minuutjes op een zacht vuurtje in de warme boter. Voeg er de bouillon, aspergeschijfjes, peper en zout aan toe.

Breng het mengsel aan de kook. Zet het deksel op de pan en laat het een half uurtje zachtjes koken.

Mix de soep en breng ze opnieuw aan de kook. Voeg er de room, paprikapoeder en de halve aspergepunten aan toe en kook ze in 5 minuutjes gaar.

Grill de sesamzaadjes heel even lichtbruin in een pan met anti-kleeflaag. Leg ze op keukenpapier.

Verdeel aspergeroomsoep over de borden, en werk af met de sesamzaadjes en fijngesnipperde bieslook.

ASPERGESOEP MET PLADIJS EN GEGRILDE BAGEL



Ingrediënten

1 ui
1 prei
1 sjalot
125 ml witte wijn
1 bussel witte asperges
1 el bloem
1,5 l kippenbouillon
100 ml room
1 el boter
4 pladijsen, gefileerd
peper en zout

Recept

Schil de asperges en breek er de houtachtige uiteinden af (bewaarschillen). Snijd van de asperges een iets langere stukjes met kopje, ongeveer 6 cm. De rest van de asperges snijd je in kleine stukjes.

Doe de schillen in de bouillon en breng aan de kook. Doe er de aspergepunten (stukjes van 6 cm) bij en laat 4 minuten garen. Neem ze er weer uit en hou apart, laat uitlekken. Zeef de bouillon en druk de schillen goed uit.

Snijd intussen de prei en sjalot in heel fijne ringen en stoof glazig in een kookpot met wat boter. Strooi er de bloem over en roer om. Blus met de wijn en laat tot de helft inkoken.

Doe er de kleine stukjes asperge bij en overgiet met de bouillon. Laat 10 minuten koken. Mix de soep en doe ze eventueel door een zeef.

Leg de pladijsfilets op een werkvlak en kruid met peper en zout. Rol de pladijsfilets op en stoom ze 5-tal minuten in een stoomoven of stoommandje.

Breng de soep weer tegen de kook aan en roer er de room

door. Breng op smaak met peper en zout, maar laat niet meer koken! Halveer de bagels en leg ze met de snijkant even op een hete grill

Verdeel de soep over kommetjes. Leg er de apart gehouden aspergepunten en de pladijsrolletjes met een takje kervel in. Zet de gegrilde bagel als dekseltje naast of op de kommetjes.

SANDWICH MET ZALM, ASPERGE EN EIERSLA



Asperges en zalm: de perfecte combinatie. Voeg wat zelfgemaakte eiersalade toe en je krijgt een verrukkelijke sandwich.

Ingrediënten

4 zachte sandwiches
12 asperges
4 plakjes gerookte zalm
1 bakje tuinkers
zwarte peper

Voor de eiersla:

4 hardgekookte eieren, geprakt
3 el mayonaise
1 el yoghurt
1 el gehakte peterselie
peper en zout

Recept

Schil de asperges en snijd het harde einde weg. Kook ze beetgaar in licht gezouten water en laat uitlekken. Rol telkens 3 asperges in een plakje gerookte zalm en kruid met een beetje zwarte peper. Meng alle ingrediënten voor de eiersla. Besmeer de sandwiches met eiersla, leg er een aspergerolletje op en werk af met plukjes tuinkers.

KALFSTONG MET ASPERGES

Op een lekkere manier kalfstong klaarmaken hoeft geen uitdaging te zijn. Voor dit recept voor kalfstong met champignons en asperges heb je geen lange lijst aan ingrediënten nodig om een heerlijk gerecht op tafel te zetten. Ga dus snel aan de slag en genieten maar!

Ingrediënten

1 kalfstong
grof gesneden soepgroenten (1 ui, 1 wortel, 1 prei, 2 seldertakken)
sap van ½ citroen
2 eierdooiers
200 ml room
200 ml droge witte wijn
2 el gesnipperde peterselie
250 g champignons
500 à 800 g witte asperges
2 el bloem
2 el hoeveboter
peper en zout

Recept

Laat de tong 2 uur in zout water "weken". Ververs 1 x het water. Zet de tong op in warm gezouten water. Laat eens het kookt 5 min doorkoken, giet het water af en vul aan met vers warm gezouten water, voeg de soepgroenten toe en laat 2 uur zachtjes koken.

Haal de tong uit het water en zeef het kookvocht. Maak onder-tussen de asperges schoon en blancheer ze in gezouten water gedurende 8 à 12 minuten, naar gelang de dikte van de asperges. Pel de tong. Snijd het mooiste deel van de tong in fijne plakjes. Maak de champignons schoon met een borsteltje, snijd ze in dunne plakjes en stoof ze in een beetje boter met peper en zout.

Smelt in een andere pan 2 el boter en voeg er 2 el bloem aan toe, roer het mengsel goed door en laat het even opschuimen. Blus met ca. 1 glas kookvocht en de witte wijn, roer tot sausdikte.

Meng in een kom de eidooiers met de room en voeg dit toe aan het sausje. Laat het nu niet meer doorkoken.

Breng op smaak met het sap van de citroen en wat peper en zout en voeg de gestoofde champignons en asperges er bij. Werk af met de peterselie. Lekker met gekookte aardappelen.





b FOOD SHOP
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

Mini-onderneming DIP-IT schenkt 450 euro aan VZW GLEK



Ter Groene Poorte is niet alleen een voedingsschool, het is ook een warme voedingsschool. Die filosofie inspireerde de leerlingen uit het specialisatiejaar Banket- en Chocoladebewerking om iets te doen met hun mini-onderneming DIP-IT voor het goede doel. Ze kozen uiteindelijk voor vzw Glek wat staat voor 'Geef Leven Een Kans. De VZW wil kansen geven aan jongeren die geplaatst zijn in voorzieningen integrale jeugdzorg.

Lore Demeester vertelt: "We kunnen vandaag met trots 450 euro overhandigen aan vzw Glek. Dat verdienden we uitsluitend met de verkoop van onze 'kriekendip'. We kozen dit doel omdat we echt een vzw zochten met een lokale verankering en die qua thematiek aansluit bij onze leefwereld, namelijk die van jongeren. VZW Glek zorgt er ondermeer voor dat geplaatste jongeren uit een ontwrichte thuissituatie toch af en toe op uitstap kunnen. Zo gaan ze - als corona voorbij is - eens naar de bioscoop of een pretpark."

Bij Glek reageren ze opgetogen: "Een heel mooi bedrag. Met dank aan de jongens en meisjes van deze enthousiaste groep. En bovendien: de kriekendip was zéér lekker."

Kleine aankondigingen

Voor al uw advertenties en vragen kan u contact opnemen met Carine op het nummer 02 735 24 70 of e-mail: carine.vos@landsbond-beenhouders.be
Houba de Strooperlaan 784 bus 6 • 1020 Brussel
BTW BE 0542 984 224 - Rekeningnummer IBAN BE 74 0017 1573 6707 - www.bb-bb.be

IMMO

TE KOOP/TE HUUR: GOED RENDERENDE SLAGERIJ + WOONST.
WEGENS GEZONDHEIDSREDENEN – REGIO KEMPEN.
TEL. : 0473 549455

ZOEKERTJESBON

Om uw advertentie in "DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ" te plaatsen gebruikt u onderstaande rooster en vult u één letter of leesteken per vakje in. Laat ook één vakje open tussen de woorden! Gebruik afkortingen - IN DRUKLETTERS INVULLEN!

										TARIEF per inlassing
										€ 10,46
										€ 15,62
										€ 20,87
										€ 26,13
										€ 31,33
										€ 36,54
										€ 41,79
										€ 47
										€ 52,26

Supplement voor schrijven bureel blad: € 1,24

Ik stort op rekening nr. IBAN BE 74 0017 1573 6707 €.

Naam:

Adres:

Postnr. Gemeente:

Terug te sturen naar DE BELGISCHE BEENHOUWERIJ,
Houba de Strooperlaan, 784 - 1020 Brussel

ETIKETTERING VAN GEHAKT OF GEMALEN VERS VLEES



Tijdens controles wordt er nog steeds vastgesteld dat de regels met betrekking tot de etikettering niet altijd correct toegepast worden.

Het lijkt ons daarom nuttig te herinneren aan de geldende wetgeving.

Bij het te koop stellen van gehakt vlees of gemalen vers vlees moet de consument via het etiket de correcte informatie verkrijgen aangaande het soort vlees waaruit het aangeboden product samengesteld is.

Het K.B. van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees handelt enkel over gehakt of gemalen vlees van runderen, varkens, schapen, geiten of eenhoevige dieren.

Bij het uitvaardigen van het K.B. van 1985 werd er nog geen rekening gehouden met de verkoop van gehakt vlees op basis van gevogelte dat later zijn intrede deed en nu ingeburgerd is.

Hoe dan ook, in toepassing van de geldende de Europese reglementering, moet de consument op duidelijke wijze geïnformeerd worden over de samenstelling van elk aangeboden levensmiddel.

Naar analogie met het K.B. van 1985 is het aangewezen op dezelfde wijze de informatie te verstrekken wat betreft gehakt vlees van gevogelte door in dalende volgorde van gewicht aan vlees van de diersoorten waarvan het gehakt afkomstig is, te vermelden.

K.B. van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees (*)

GEHAKT VLEES

Dit is gehakt of gemalen vlees verkregen door de mechanische verkleining van het vlees van runderen, varkens, schapen, geiten of eenhoevige dieren al dan niet onderling vermengd en dat geen enkele andere behandeling heeft ondergaan waardoor de eiwitten van de waar gecoaguleerd werden. Aan gehakt vlees mogen zout en specerijen toegevoegd worden

Welke verkoopbenaming mag gebruikt worden

Gehakt + in dalende volgorde van gewicht aan vlees van de diersoorten waarvan het gehakt afkomstig is.

Voorbeeld: gehakt vlees

Rund – Varken (indien het gehakt meer rundvlees dan varkensvlees bevat)

TOEBEREID GEHAKT VLEES

Dit is gehakt vlees waaraan bijkomstige toegelaten ingrediënten toegevoegd worden zoals eieren, mayonaise of andere al dan niet geëmulgeerde sausen, groenten, fruit, boter, margarine, voedingsvetten en eetbare oliën, room, melk melkconserven, kaas, voedingszetzemelen, meel van graangewassen, brood, beschuit, paneermeel.

Toebereid gehakt vlees moet minimum 70% gehakt vlees bevatten.

Welke verkoopbenamingen mogen gebruikt worden?

“bereid gehakt” of “hamburger” of “iedere andere benaming eindigend op ... burger”

+ in dalende volgorde van gewicht aan vlees van de diersoort

ten waarvan het gehakt afkomstig is.

Voorbeeld: hamburger

Varken – Rund (indien het gehakt meer varkensvlees dan rundvlees bevat)

MAGER GEHAKT VLEES

Dit is gehakt vlees UITSLUITEND verkregen vanaf spiervlees van runderen of paarden, waarvan de vetweefsels vooraf verwijderd werden.

Welke verkoopbenamingen mogen gebruikt worden?

“filet americain” of “gehakte steak”, of “gehakte biefstuk”

Opgelet: wanneer het mager gehakt vlees afkomstig is van paardenvlees dient dit vermeld te worden.

TOEBEREID MAGER GEHAKT VLEES

Dit is mager gehakt vlees waarin één of meerdere bijkomstige ingrediënten (zie toebereid gehakt vlees) toegevoegd werden.

Welke verkoopbenamingen mogen gebruikt worden?

“bereide filet americain” of “bereide gehakte steak” of “bereide gehakte biefstuk”

Opgelet: wanneer het toebereid mager gehakt vlees afkomstig is van paardenvlees dient dit vermeld te worden. Toebereid mager gehakt vlees moet minimum 70% mager gehakt vlees bevatten.

VERSE WORST

Dit is een product afkomstig van gehakt vlees of toebereid gehakt vlees dat vervat is in een natuurdarm of in ieder ander omhulsel vervaardigd uit dierlijk weefsel.

Welke verkoopbenamingen mogen gebruikt worden?

“verse worst” + aanduiding van de diersoort of van de aanduiding in dalende volgorde van gewicht aan vlees van de diersoorten waarvan het afkomstig is.

Voorbeeld 1: Verse worst

Varken (indien de verse worst uitsluitend varkensvlees bevat)

Voorbeeld 2: Verse worst

Rund – Varken (indien de verse worst meer rundvlees dan varkensvlees bevat)

(*) De definitie van gehakt vlees zoals opgenomen in dit K.B. verschilt van de definitie van gehakt vlees zoals opgenomen in de Verordening (EU) nr.853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Volgens deze Verordening is gehakt vlees, vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt, en minder dan 1 % zout bevat. Gehakt vlees dat meer dan 1 % zout bevat of waaraan kruiden of andere ingrediënten toegevoegd worden, worden beschouwd als een vleesbereiding.

Dit belet niet dat de etikettering zoals hierboven beschreven moet toegepast worden.

CONCLUSIE

Zorg er voor dat de consument duidelijk ingelicht wordt over het soort of de soorten vlees dat het aangeboden product bevat.

vb Bij een entrecote-burger (**) moet de diersoort vb. “rund” vermeld worden.

Is er ook bijvoorbeeld varkensvlees toegevoegd moet dat eveneens vermeld worden.

(**) De benaming entrecote wordt tegenwoordig, ook gebruikt bij andere diersoorten dan bij runderen. Deze diersoort moet in voorkomend geval op het etiket staan.

De inspectiediensten tillen er voor bereidingen op basis van gehakt vlees zwaar aan dat de samenstelling niet overeenstemt met hetgeen geëtiketteerd staat.

Voorbeeld: - bereide filet americain dat varkensvlees zou bevatten. Op dergelijke inbreuken staan zware boetes.

10 VUISTREGELS VOOR HET BEREIDEN VAN KIEMARM GEHAKT VLEES

Gehakt vlees is een topproduct in een slagerij en wordt dan ook onder al zijn vormen in grote hoeveelheden verkocht.

Anderzijds is gehakt vlees een product dat op het vlak van de voedselveiligheid met veel zorg behandeld moet worden.

Daarom vindt u hieronder de 10 vuistregels die in acht moeten genomen worden voor de bereiding van kiemarm gehakt vlees:

1. Zorg voor een onberispelijke persoonlijke hygiëne en gebruik alleen materieel en een gehaktmolen of cutter die goed onderhouden, gereinigd en gedesinfecteerd zijn.
2. Gebruik enkel zeer vers vlees en bewaar het vlees niet te lang en zo koud mogelijk.
3. Houd de temperatuur tijdens het uitbenen, het versnijden en het verwijderen van de vliezen en pezen zo laag mogelijk. De temperatuurstijging tijdens het malen en mengen moet zo gering mogelijk zijn. De temperatuur van het gehakt mag tijdens de fabricage nooit hoger zijn dan 4 °C.
4. Maak eerst gehakt vlees en dan toebereid gehakt vlees. Verwerk eerst rundvlees, kalfsvlees, vervolgens varkensvlees en als laatste vlees van gevogelte. Na het malen van vlees van gevogelte dient de gehaktmolen of cutter steeds gereinigd en ontsmet te worden. Maak steeds gebruik van hygiënisch onberispelijke additieven en toegelaten ingrediënten.
5. Verwerk in gehakt vlees nooit drip (vleessap), restanten van oud vlees of oud gehakt.
6. Laat nooit een gebruikte gehaktmolen op een ongekoelde werkplek staan. Bewaar de kop van de gehaktmolen in de koelruimte.
7. Gebruik goed slijpende messen en platen.
8. Gehakt vlees wordt in kleine porties en in dunne lagen op de koudste plaats van de koeltoonbank (best bij een temperatuur lager dan + 4 °C) voor verkoop tentoongesteld. De rest wordt in de koelruimte of bij voorkeur in de diepkoeler bewaard.
9. Gehakt vlees en verse levensmiddelen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan twee dagen na vervaardiging te koop worden gesteld.
10. Adviseer uw klanten het gehakt na aankoop zo vlug mogelijk in de koelkast te bewaren

VRAAG EN ANTWOORD

Ik verneem dat het forfaitair belastingregeling afgeschaft zal worden. Is dit correct ?

Dat klopt. Dit geldt zowel wat betreft BTW als inkomstenbelastingen. Tijdens een vergadering vorig jaar bij de FOD Financiën waarop de vertegenwoordigers van al de betrokken sectoren uitgenodigd waren, werd medegedeeld dat het forfaitaire belastingstelsel afgeschaft zal worden.

Dit is een gevolg van een wijziging van het "Wetboek van Economisch Recht".

Deze afschaffing zou ingaan vanaf 1 januari 2023. Aangezien deze datum zeer nabij is werd er onmiddellijk geijverd om een beter uitdoofscenario te bekomen, dit met succes.

De afschaffing van de forfaitaire belastingregeling wordt uitgesteld en zal gelden vanaf 1 januari 2027.

Dit geldt enkel voor diegenen die reeds het forfait toepassen. Vanaf 1 januari 2022 kan er niet meer gestart worden met de forfaitaire belastingregeling.

De integrale brief kan gelezen worden op onze website www.bb-bb.be in de ledenpagina's onder de rubriek *Nieuws uit de sector*.

FLUVIUS

Op 14/1/2021 vernietigde het Grondwettelijk Hof het principe van de terugdraaiende teller voor eigenaars van zonnepanelen met een digitale meter. Vanaf de publicatiedatum van dit arrest in het Belgisch Staatsblad, 1 maart 2021, kom je als eigenaar van zonnepanelen in het nieuwe systeem terecht. De meterstanden werden op die dag door Fluvius bepaald, met uitlezing van je meter, en overgemaakt aan je energieleverancier. Op basis van de meterstanden wordt er een eindfactuur opgemaakt. Een eventueel productieoverschot wordt niet overgedragen. Voor meer informatie, kan je terecht op www.vreg.be/nl/faq/arrest-grondwettelijk-hof.

WAT WIJZIGT ER ?

Vanaf 1 maart 2021 wordt je elektriciteitsfactuur berekend volgens je werkelijke afname van het elektriciteitsnet en stopt je digitale meter met 'virtueel' terugdraaien.

WAT BETEKENT DIT VOOR JOU?

- Je betaalt geen prosumentarief meer.
- Hoe meer je zelf verbruikt van je opgewekte energie, hoe lager je energiefactuur. Gebruik je elektrische toestellen dus maximaal wanneer de zon schijnt en betaal minder. We begrijpen dat dit een grote verandering is. Kijk zeker

eens op maakjemeterslim.be, daar vind je heel wat toepassingen die je daarbij kunnen helpen.

- Heb je enkel dagtarief? Dan kan het interessant zijn om terug over te schakelen naar dag/nachttarief (tweevoudig uurtarief). Of dit voor jou interessant is, kan je nagaan op vtest.vreg.be. Je kan je tariefwissel aanvragen bij Fluvius.
- Je teveel aan geproduceerde elektriciteit kan je verkopen aan je energieleverancier. Als je van je energieleverancier nog geen bericht hebt ontvangen, neem dan zelf contact op en sluit een teruglevercontract af. Voor een vergelijking van tarieven, kan je terecht bij vtest.vreg.be.
- Het nieuwe systeem voor zonnepanelen staat los van een eventuele tegemoetkoming die je krijgt voor je groenestroomcertificaten.

Op www.fluvius.be/digitaleprosument vind je meer informatie over het nieuwe systeem voor zonnepanelen.

De Vlaamse Regering heeft een retroactieve investeringspremie voorzien voor eigenaars van zonnepanelen. Voor meer informatie, kan je terecht op www.energiesparen.be/retroactieve-investeringspremie. Zodra de premie aangevraagd kan worden, krijg je hier nog meer informatie over.

NIEUWE PARTNERS

Rational Belgium NV

Contactpersoon: Heidi Daelman - 32 (0) 37600370

Actie leden Landsbond: bij aankoop van een rational combi-steamer krijgen leden van de landsbond 1 emmer wastabletten en 12 emmer caretabletten ter waarde van 225 euro gratis.



Integral NV

Zeelaan 7- B-9900 Eeklo

Contactpersoon: Laurent De Puydt - 0 477 84 85 48

Actie: toekomstige klanten, lid van de Landsbond krijgen een korting van 5 % of meer naargelang de grootte-order van het project.





Een coöperatie van **lokale en familiale bourderijen**

Hoge kwaliteit : **smaakvol** en **dooregen vlees** !

Drie lastenboeken : **Hoevevarken**, **Biovarken** en **Vrij uitloop varken**



WWW.PQA.BE -



Ingrediënten : voor 2 personen – 2 burger-broodjes

2 Ardeense burgers « Porc Qualité Ardenne »

2 ronde broodjes met sesamzaadjes of soortgelijk naar wens

2 blaadjes groene krulkool of boerenkool

4 plakjes kaas*

1 koffielepel Luikse siroop

2 koffielepels mayonaise

Enkele schijfjes rode ui

Boter en zout

*De Pti Fagnou van de kaasmakerij Troufleur. Het is een kaas geproduceerd in de Fagnes door een van onze Le Porc Fermier varkenshouders! Een genot!

Bereiding (0h30):

We kennen allemaal dit iconische gerecht uit de VS, en we zijn er dol op: The Burger. Wat praktisch is, is dat het snel gaat en dat we het op veel verschillende manieren kunnen bereiden, het een recept al smaakvoller dan de andere ...

Begin met het aanstoven van de in grove stukjes verdeelde groene koolblaadjes in een beetje boter. Voeg wat zout toe en zet de koolblaadjes daarna aan de kant wanneer ze goed gegaard zijn. Meng de Luikse siroop met de mayonaise, om zo een saus te bekomen met een zoete smaak.



Bak de 2 Ardeense burgers van Porc Qualité Ardenne aan beide kanten mooi bruin tot ze de gewenste gaarheid hebben bereikt. Doof dan het vuur en leg 2 plakjes kaas op elke burger. Dek daarna de volledige pan af met een deksel en laat 3 tot 4 minuten rusten tot de kaas gesmolten is.

Werk je burger royaal af: Snij de licht gegrilde broodjes open, beleg met de gebakken Ardeense burgers met de gesmolten kaas, een beetje saus, de gegaarde koolblaadjes, en enkele schijfjes rauwe rode ui. Aarzel niet om het geheel te serveren met frietjes, gebakken aardappeltjes of frietjes van zoete aardappel! Smakelijk eten...

De éne wedstrijd is de andere niet...

Opdat jullie de bomen nog door het bos zouden zien, maak ik van deze gelegenheid gebruik om even wat uitleg te geven bij de verschillende wedstrijden die bij jullie aangekondigd worden.

De enige vakwedstrijden die er in 2021 georganiseerd worden zijn de vakwedstrijden van de Landsbond zijnde EUROBEEF, de JUNIORCUP en de MEESTERSCHAPWEDSTRIJD die wij organiseren onder auspiciën van de Minister van Middenstand en waarbij de beste slager van België bekroond wordt. Dit zijn vakwedstrijden waarbij de stiel- en warenkennis van de ambachtelijke beenhouwer beoordeeld wordt door een professionele jury.

Daarnaast organiseert VLAM een wedstrijd waarbij DE MOOISTE VLEESTOOG 2021 bekroont wordt. Als u meedoet aan de wedstrijd, ontvangt u een aangepast mystery shopper-rapport voor uw winkel. Als winnaar ontvangt u ook de hoofdprijs: een waardebon ter waarde van 1.000 euro inclusief BTW voor de aankoop van Belgisch rund- en varkensvlees; Deluxe steak messen; Media-aandacht (online via VLAM-kanalen, regionale pers, enz.) Promotiemateriaal om uw welverdiende titel in de kijker te zetten. U schrijft in voor deze wedstrijd via onze vakbladen voor 7/4.

Onlangs werden wij door enkele leden gecontacteerd met de boodschap dat zij iemand op bezoek kregen van het magazine Culinaire Ambiance die hen vertelde dat ze een wedstrijd uitschreven waarin DE BESTE SLAGER VAN VLAANDEREN bekroond zou worden. Ondertussen namen wij contact met de

redactie van het magazine en daar werd ons uitgelegd dat het gaat om een wedstrijd die start in juni en die volgend jaar zijn apotheose kent. Belangrijk verschil met onze VAKwedstrijden is het feit dat in deze wedstrijd in eerste instantie de klanten hun slager nomineren. Er worden uiteindelijk 5 winnaars per provincie weerhouden die gekozen werden door de consumenten en die beoordeeld zullen worden door een commissie van het magazine Culinaire Ambiance. Uiteindelijk blijft er 1 winnaar over.

Hopelijk kan deze toelichting helpen om de bomen door het bos te blijven zien.

Er is heel veel aandacht voor de ambachtelijke slagers en dat komt uiteraard niet vanzelf. Jullie bewezen het afgelopen jaar dat jullie niet aan de kantlijn blijven staan maar ten dienste staan van de klanten in moeilijke tijden.

Deelnemen aan wedstrijden kan jouw beenhouwerij een commerciële boost geven dus meedoen loont maar ik hoop toch vooral jullie ambachtelijke pareltjes te mogen bewonderen op onze vakwedstrijden in september.

Veel succes.
Carine Vos.

Culinaire Ambiance en consument in Vlaanderen op zoek naar Beste Slager

“The proof of the pudding is in the eating”. Voor gehakt, worst en hesp is dat niet anders. Gehakt vlees beschouwen slagers als hun visitekaartje. Maar wie draait in Vlaanderen het beste gehakt of maakt de lekkerste préparé? Die vraag stelt magazine en website Culinaire Ambiance en voor een antwoord doen ze beroep op de consument.

Iedereen kan in september en oktober via debesteslager.be stemmen op een favoriete slager. De slagers met de meeste stemmen per provincie worden onderworpen aan een jury voorgezeten door de hoofdredacteur van Culinaire Ambiance en bijgestaan door een panel van foodexperten, doorwinterde proevers en gewezen slagers. Zij beoordelen gehakt, préparé en een aantal andere producten om zo de ultieme winnaar aan te duiden.

De jury zal in de vijf genomineerde slagerijen anoniem een aantal producten kopen en vergelijkend onderzoeken. Tijdens het bezoek zal eveneens gekeken worden naar een aantal aspecten zoals vorm van dienstverlening, aanbod en presentatie van producten en hygiëne. Aspecten die in de marge van de

eindbeoordeling een secundaire rol spelen maar niet onbelangrijk zijn en bij een ex aequo een doorslaggevende rol kunnen hebben.

Met deze wedstrijd wil het magazine Culinaire Ambiance en communicatieplatform Eiyout het ambachtelijk aspect van het slagersvak onder de aandacht brengen en zal dat op een andere manier beoordelen dan de Meesterschapvakwedstrijd voor Beenhouwers 2021.

CULINAIRE AMBIANCE

Culinaire Ambiance is sinds 1986 het toonaangevende culinaire magazine van Vlaanderen dat uitgegeven wordt door Mediageuzen. Het brengt een mix van culinair- en lifestyle-nieuws. Het omvat reportages over culinaire adressen in binnen- en buitenland, interviews met chefs en artikels over allereerste hande voeding gerelateerde onderwerpen. Wijn, bier en cocktails vormen een ander belangrijk onderdeel.

**CULINAIRE
AMBIANCE**

EIYOU



Ben jij uitbater van een slagerij/speciaalzaak en heb je een ruim assortiment lokaal geproduceerd vlees? Slaag je erin om het vlees en de vleeswaren mooi te doen opvallen? Hecht je belang aan de creatieve inrichting van je vleestoog? Heb je oog voor topkwaliteit en winkelbeleving? Dan maak jij kans om de titel van Mooiste Vleestoog 2021 te winnen. Schrijf je in tot en met 6 april en ga lopen met de eer én een mooie prijzenpot!

DANKJEWEL VOOR JE INSPANNINGEN!

Dagelijks lever jij met je zaak inspanningen om verse, lokale producten in de kijker te zetten. Je hebt een passie voor producten van bij ons en je weet als geen ander dat een uitnodigende verstoog het beste lokmiddel is voor je zaak. Door producten van bij ons in de kijker te zetten, speel je bovendien in op de groeiende vraag naar lokale producten.

Ook tijdens de moeilijke coronatijden weten jouw klanten dat ze steeds op jouw zaak kunnen rekenen voor een ruim aanbod aan vers, kwalitatief vlees van bij ons.

Om jou hiervoor te belonen en ter promotie van Belgisch rund- en varkensvlees, organiseert VLAM de wedstrijd "de Mooiste Vleestoog".

WIE KAN MEEDOEN?

De wedstrijd staat open voor alle zelfstandige slagere en speciaalzaken met een vleestoog die trots zijn op hun vleesassortiment. Extra punten zijn weggelegd voor de togen waarin producten creatief gepresenteerd worden, voor een klantvriendelijke bediening en voor verantwoordelijken die uitblinken in productkennis.

WAT KAN JE WINNEN?

Als winnaar ontvang je een cheque van €1.000 voor de aankoop van Belgisch rund en varkensvlees, heel wat media-aandacht en nog andere leuke prijzen.

HOE INSCHRIJVEN?

Je kan je inschrijven tot en met dinsdag 6 april. Na een eerste selectie op basis van de ontvangen kandidaturen, volgt

er een bezoek van mystery shoppers die bepalen wie een plaatsje krijgt in de finale. Een jury bezoekt de finalisten en kiest de uiteindelijke winnaar.

De winnaar van de Mooiste Vleestoog 2021 wordt in de bloemetjes gezet in hun zaak, onder de aandacht van lokale pers.

Meer info en voorwaarden op www.mooistevleestoog.be.

de **5** SECONDEN
REGEL IS
EEN FABELTJE

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

Onze gietvloeren
op 1 dag niet

voldoet aan de strengste hygiënische en veiligheidsvoorwaarden (HACCP)

Voor meer informatie: +32 3 455 56 36 info@deweco.be
www.deweco.be



- Lokaal gekweekt voor de **slager-vakman**
- Waarom Importeren als het hier beter is?
Japanse topkwaliteit naar wens van de Europese consument
- Dé nieuwste **smaaksensatie** in het rundvlees
- Past perfect binnen de nieuwe vleescultuur
“eet bewust, eet beter”
- **Korte en directe keten** van boer tot slager: samen kunnen we uw klant verwennen!
- Word nu **onze ambassadeur** en ontvang **gratis publiciteit** voor jouw zaak in jouw regio!



Hof van Ossel
Osselstraat 91
1785 Merchtem
Belgium

Filip Meysmans
+32 474 51 61 35
info@hofvanossel.be
www.hofvanossel.be

BELGISCH WAGYU

GEMARINEERDE WAGU PICANHA MET TOMATEN SALSA EN AVOCADO

INGREDIENTEN

Marinade

- 2 kg wagyu picanha
- sap van 6 limoenen
- 4 eetlepels olijfolie
- 8 teentjes look (geraspt)
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl oregano gedroogd
- 2 tl knoflookpoeder
- 2 tl zwarte peper
- 2 tl grof zeezout

Salsa

- 4 tomaten (in blokjes gesneden)
- 5 stuks pijpui
- 50 gr gesneden koriander
- 1 teentje geperste look
- sap van 1 limoen

WERKWIJZE

Meng al de ingrediënten van de marinade in een kom.
Plaats het vlees in een vacuüm zak samen met de marinade en plaats in de koelkast gedurende 12 uur.
Snijd het vlees nadien in plakken van ongeveer 3 cm en grill gedurende 2 a 3 min aan elke zijde op de bbq.
Plaats het vlees op een bord en laat 5 min rusten op een warme plaats (zijdant grill)
Snijd voor het serveren het vlees in dunne plakjes en werk af met een beetje van de marinade en grof zeezout.
Meng al de ingrediënten van de salsa in een kom en laat 30 min marineren.
Serveer het vlees samen met de salsa en avocado op een bord en serveer.



SOUS VIDE WAGYU PICANHA MET TIERENTEYNMOSTERD EN MIERIKSWORTEL

INGREDIENTEN

- 2 kg wagyu picanha
- grof zeezout
- zwarte peper (gemalen)
- 2 takjes verse tijm
- 2 takjes vers rozemarijn
- 2 el mierikswortelcrème
- 1 el Tierenteynmosterd
- 2 tl rode wijnazijn
- 1 el olijfolie
- 1 el gesneden platte peterselie
- 1 el gesneden kervel
- 1 el citroensap

BEREIDING

Verwarm een waterbad op 55 °C voor een saignant cuisson.
Kruid de picanha met peper, zout, tijm en rozemarijn.
Vacuümmer het vlees in de vacuümmeermachine en plaats dit in het warmwaterbad gedurende 7 uur op 55°.
Ondertussen meng je al de ingrediënten samen in een mengkom en plaats je deze in de koelkast.
Na 7 uur verwijder je het vlees uit de vacuümzak en dept het droog.
Plaats vervolgens het vlees op de BBQ en



kleur het vlees aan beide kanten tot een mooie goudbruine kleur. Laat de picanha 5 minuten rusten en snijd nadien in dunne plakjes en serveer met de mosterddressing.

PICANHA BBQ, MET ASPERGES EN CHAMPIGNONS

INGREDIENTEN

- 2 kg wagyu picanha
- 250 gr Shimeji paddenstoelen
- 100 ml witte wijnazijn
- 100 ml suiker
- 100 ml water
- 1 fijngesneden ui
- 100 gr boter
- 50 ml azijn
- 20 gr suiker
- 1 sjallot
- 200 gr erwten
- 100 gr soyaboontjes
- 8 witte asperges
- 50 gr gereduceerde kippenfond
- 1/2e citroen

Dressing

- 100 ml citroensap
- 3 soeplepels soyasaus
- 1 tl geraspte look
- 1 tl chilisaus
- 140 gr druivenpit olie
- zwarte peper

Werkwijze

Kruid de picanha met peper en zout en plaats het vlees met de vetkant naar beneden op de BBQ. Draai het vlees om de 2 a 3 min tot het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 50 °C. Champignons: Om de champignons te pekelen, verhit je het water, azijn en suiker in een steelpan tot de suiker is opgelost. Giet het vocht over de champignons om te pekelen. Sjallot: Plaats



de suiker en de azijn in een pan en breng aan de kook. Voeg de gesneden plakjes sjallot toe en laat pekelen. Asperges: Schil de asperges en kook deze in gezouten water gedurende 10 min tot deze beetgaar zijn. Snijd deze nadien in drie gelijke delen. Smelt de boter in een pannetje en voeg de asperges, erwten,soyaboontjes en kippenfond toe. Plaats op een zacht vuurtje en laat rustig stoven. Werk op het laatste moment af met het sap van de ½ citroen. Meng al de ingrediënten voor de dressing samen in een kom. Snijd het vlees in dunne plakjes en serveer alles samen op een bord

FAMILIEHOEKJE

OVERLIJDENS

Uit Moeskroen vernemen wij het overlijden van de heer Etienne VANDERHAEGEN, echtgenoot van mevrouw Jacqueline DE PAER ENTIER.

Wij vernemen het overlijden van de heer Modest Janssens, lid van de Grootorde van de Belgische Slagers.



De redactie van "De Belgische Beenhouwerij" biedt de achtbare families haar oprechte deelneming aan in de diepe rouw die hen treft.

KALENDER

26/09/2021 tot 29/09/2021	Meat Expo 2021 Kortrijk Xpo
03/10/2021	Feest van Saint-Hubert
19/10/2021	Dag van de West-Vlaamse slager

NIEUWE PRIJSVORKEN VOOR EEN NIEUWE VERKOOPPERIODE

Uw geldende verkoopprijzen voor deze nieuwe verkoopperiode moeten worden berekend op basis van de inkoopprijzen van bijgaande referentieperiode van 4 weken.

VANAF MAANDAG 5 APRIL 2021

Te gebruiken prijsvorken

REFERENTIEPERIODE

1/03/2021 tot 7/03/2021

8/03/2021 tot 14/03/2021

15/03/2021 tot 21/03/2021

22/03/2021 tot 28/03/2021

Te gebruiken prijsvorken

RUNDVLEES

Cat	Half dier	Achterkwartier	Voorkwartier
1	€ 6,23 en +	€ 7,94 en +	€ 3,68 en +
2	€ 5,61 tot minder dan € 6,23	€ 6,81 tot minder dan € 7,94	€ 3,23 tot minder dan € 3,68
3	€ 4,41 tot minder dan € 5,61	€ 6,03 tot minder dan € 6,81	€ 2,71 tot minder dan € 3,23
4	€ 3,56 tot minder dan € 4,41	€ 5,55 tot minder dan € 6,03	€ 2,47 tot minder dan € 2,71
5	minder dan € 3,56	minder dan € 5,55	minder dan € 2,47

VARKENSVLEES

Cat.	Half dier
1	€ 2,28 en +
2	€ 2,16 tot minder dan € 2,28
3	minder dan € 2,16

WAT DOET DE LANDSBOND?

DATUM	ACTIVITEIT	AANWEZIG
1/03/21	Algemene vergadering	
24/03/21	FAVV: Raadgevend Comité	J-L Pottier
25/03/21	Raad van de Grootorde	Leden van de Raad van de Grootorde
30/03/21	Voedsel verbindt boer en burger	Carine Vos

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 2 mei 2021. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 20 april 2021. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van juni 2021.



Duroc d'Olives varkensvlees, da's pure kunst

Wat er artistiek is aan het heerlijke varkensvlees van Duroc d'Olives? De weldoordachte selectie van het ras, om te beginnen. Het roestbruine Duroc-varken heeft meer intramusculair vet, wat het vlees sappiger maakt. Ook over de voeding van de dieren is nagedacht; de harmonieuze mix van pure granen en olijfolie heeft een aangenaam effect op de malsheid van dit vlees. Het is maar dat je 't weer als je Duroc d'Olives in de pan legt: varkensvlees met zoveel smaak, da's pure kunst!

Kom er alles over te weten op
www.durocdolives.be.



LUIKSE BALLETTJES MET POMMES CHATEAU EN BALSAMICO-SLAATJE

Benodigheden

600 g Duroc d'Olives gehakt	1 el gemalen Parmezaanse kaas
60 g paneermeel	2 el gefrituurde uitjes
2 uien	1 el balsamicoazijn
1 ei	1 el Duroc d'Olives olijfolie
6 dl varkensbouillon	8 grote aardappelen
100 g Luikse stroop	1 bosje peterselie
100 g boter	peper en zout
1 krop sla	2 dl Duroc d'Olives olijfolie

Werkwijze

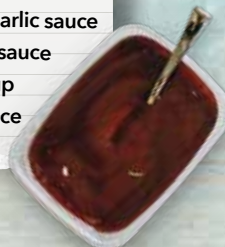
Meng 1 gesnipperde ui bij het gehakt, samen met het ei en het paneermeel. Kruid af met peper en zout en draai er balletjes van. Smelt de boter in de pan en bak de balletjes rondom bruin. Haal ze uit de pan en stooft nu de uien tot ze bruin en glazig zijn. Voeg de balletjes er weer bij, samen met de bouillon en de Luikse stroop. Laat het geheel, afhankelijk van de grootte van de balletjes, 10 tot 15 minuutjes onder het deksel pruttelen. Haal het deksel eraf en laat de saus enkele minuutjes inkoken zodat ze mooi rond de balletjes kleeft. Schil de aardappelen, snijd ze met een mesje in de vorm van een tonnetje en kook ze 8 minuten in gezouten water. Giet ze af, laat ze even uitlekken en bak ze daarna in hete olie rondom goudbruin. Werk af met wat gehakte peterselie. Meng de sla met de olie en de balsamico. Strooi er de uitjes en de Parmezaanse kaas over en kruid af met peper en zout. Serveer met de balletjes in de Luikse saus.





SAUZENTIP

- Classic Stroganoff sauce
- Connoisseur Yoghurt garlic sauce
- Classic Sherry cocktail sauce
- Guilt Free Curry ketchup
- Classic Remoulade sauce



BBQ-PAKKET MEDITERRAANS

Puur mediterraneans

De mediterrane keuken kenmerkt zich door smaakvolle, kleurrijke gerechten waar je de zon in proeft. Dankzij het zeer aangename warme klimaat is buiten koken een logisch onderdeel van de eetcultuur. In dit ambachtelijke BBQ-pakket maak je een reis langs verschillende landen aan de Middellandse Zee, zoals Spanje, Griekenland en Portugal. Laat je verleiden tot heerlijke smaken die op en rond de BBQ echt tot hun recht komen.

Product in the spotlight:

SPICEMIX DEL MONDO LA SPEZIA

De Spicemix del Mondo-mixen zijn grove kruidenmixen met een laag zeezoutgehalte. Door de originele ingrediënten geven ze producten een specifieke wereldsmaak. Spicemix del Mondo la Spezia kenmerkt zich door de Mediterrane kruiden salie, basilicum en oregano.



KÖFTESPIES

Benodigdheden: 1 kg gekruid/gemengd gehakt

- 10 à 20 g/kg **Budget Binding vero pure**
 - Bamboosticks gunshaped
- 5 g Yedi Baharat • 5 g Chermoula
- 25 g World Grill Greek passion

Bereidingswijze: meng het gehakt met de **Binding vero pure** en de Middle East kruiden.

Rol worstjes en prik op de **Bamboosticks**.

Lak met de **World Grill Greek passion**.



VARKENSMEDAILLON MALAGA

Benodigdheden: 1 kg varkenshaas

- 70 g **World Grill Spanish Harbour**
- 15 g **Spicemix del Mondo la Spezia**
- 10 plakjes gerookt buikspek • katoenkoord rood/wit

Bereidingswijze: portioneer de varkenshaas in medaillons en kruid rondom met **Spicemix del Mondo la Spezia**. Omrol met het buikspek en zet vast met katoenkoord. Bestrijk boven en onderkant met de **World Grill Spanish Harbour**.





POLLO STEAK

Benodigdheden: 1 kg kipfilet zonder punt • 150 g **Marinade grill Provençaal**

Bereidingswijze: marineer de kipsteaks met de **Marinade grill Provençaal** en laat dit minimaal 6 uur intrekken.



CHORIZO KETTING

Benodigdheden: 1 kg varkenssnippers
• 200 g chorizo-blokjes • 50 g **Fresh paste merguez**
• **Varkensdarmen 32/35**

Bereidingswijze: maal de varkenssnippers 2x met de 3 mm plaat. Meng de **Fresh paste merguez** en de chorizoblokjes met het gehakt tot een homogene massa. Stop de worstjes op het gewenste formaat en gaar af.



LAMSKOTELET

Benodigdheden: 1 kg lamskoteletten
• 100 g **World Grill French garden**

Bereidingswijze: marineer de koteletten met de **World Grill French garden**.



GREEK SALAD

Benodigdheden: 1 komkommer • 4 tomaten
• 1 groene paprika • 1 rode ui • 200 g olijven • 200 g feta
• 20 g **Spicemix del Mondo Sirtaki** • olijfolie

Bereidingswijze: maak de groenten schoon en snijd in gewenst formaat. Voeg de olijven toe en meng de salade met de **Spicemix del Mondo Sirtaki** en de olijfolie. Snijd of verkruiemel de feta en verdeel over de salade. Presenteer de salade in een 2-persoonsbakje als side dish bij het BBQ-pakket.



TURKS BREEKBROOD

Benodigdheden: 1 Turks brood
• 120 g **World Grill African Sunshine** per kg boter

Bereidingswijze: snijd het brood kruislings in. Meng de boter met de **World Grill African Sunshine** en verdeel plakjes boter over de inkepingen. Strijk bovenkant in met de **World Grill African Sunshine**.



HET VERSCHIL OP DE *grill*

Voor meer
inspiratie neem
contact op met
uw Verstegen
vertegenwoordiger.



Enjoy great taste