

# Belgisch veulenvlees, een nicheproduct met toekomst

**H**et veulenvlees van het Belgisch trekpaard is een uniek culinair topproduct met een rijke traditie en zeer bijzondere kwaliteiten.. Dit stukje vlees dat op ons bord terecht komt met de kleinst mogelijke ecologische voetafdruk en gekweekt met het grootst mogelijke respect voor het dierenwelzijn verdient zijn plaats in de koeltoonbank van de ambachtelijke slager.

Tot voor kort kon het in de culinaire wereld allemaal niet exotisch genoeg zijn maar vandaag de dag heeft de consument aandacht voor onze traditionele streekproducten.

Vlees van veulens van trekpaarden is één van de gezondste vleessoorten voor menselijke consumptie. Het vlees is zeer mager en bevat veel ijzer. Niet voor niets raden artsen het eten van paardenvlees aan. Het veulen leeft gezond, beweegt veel, groeit voornamelijk op basis van paardenmelk, waarvan de heilzame werking ook in medische kringen algemeen erkend worden, en heeft geen stress. Allemaal elementen die de vleeskwaliteit ten gunste komen. Paardenvlees is tevens een voorname bron van hoogwaardige eiwitten, B vitamines, zink en ijzer en het is licht verteerbaar.

Op culinair vlak kunnen we stellen dat het veulenvlees van het Belgisch Trekpaard op dezelfde manier bereid kan worden als rundvlees, steak, stoofkarbonades of gebraad. Het vlees wordt bij voorkeur saignant of hooguit à point geserveerd. Het grootste deel van het vlees kan gebruikt worden als biefstuk. De beste stukken zijn de filet pur, het lendenstuk en het kleinhoofd. De Vlaamse stoofkarbonades zijn een ware delicatessen. De boon, bovenbil, schouder en platte bil worden gebruikt voor het vervaardigen van ambachtelijk gerookt paardenvlees. Delen die niet bruikbaar zijn als biefstuk of rosbief, zoals

snijresten en buikvlees, worden verwerkt in samengestelde vleesproducten.

## VAKINFO VOOR DE SLAGER

Op de leeftijd van 5 tot 6 maanden halen ze een levend gewicht van 340 tot 400 kg en een karkasgewicht van 220 tot 250 kg. Het slachrendement ligt tussen 58 en 60 %. Versneden krijgt men een rendement van 60 %, zodat men per karkas 127 tot 150 kg verkoopbaar vlees bekomt. De veulens groeien op basis van paardenmelk en gras, later in het seizoen aangevuld met hooi of voordroog en granen van eigen bodem. Het gaat dus om een echt natuurproduct met de kleinst mogelijke biologische voetafdruk. Te magere veulens zijn waardeloos. Een minimaal karkasgewicht van 200 kg. Moet vooropgesteld worden. Hoe hoger het karkasgewicht, hoe beter de vleeskwaliteit. Bovendien is dit een rentabiliteitsvereiste gezien de hoge slachtkosten en de werkuren van de beenhouwer.

Vlam Streekproducten werkt naarstig aan de erkenning van Belgisch veulenvlees als streekproduct. Uiteraard zal het veulen dan moeten beantwoorden aan het lastenboek dat beschikbaar is op de officiële website van het stamboek. Op die website zal voorzien worden in de mogelijkheid om veulens aan te melden voor opname als streekproduct.

De slagers kunnen voor al hun vragen over het streekproduct "veulenvlees van het Belgisch Trekpaard" contact opnemen met de vzw Vlaamse Fokkers van het Belgisch Trekpaard (VFBT), met werkadres te 1030 Brussel, Algemeen Stemrechtlaan 49, tel. 02/215.93.48, GSM 0477/551812 – mail: secretariaat@trekpaard.be

## Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

**Ik verneem van het sociaal secretariaat dat ik ecocheques moet bezorgen aan ons personeel. Krijg ik als lid van de beenhouwersbond nog een korting zoals de voorgaande jaren?**

Zoals u kan lezen in de vorige uitgave van De Belgische Beenhouwerij (BB nr 5 van 13 mei 2012) moeten er inderdaad aan de arbeiders (de laatste keer) ecocheques overhandigd worden. Voor de bedienden hebt u de keuze tussen ecocheques ofwel de uitbetaling van een éénmalige bruto-premie gelijk aan 188 €

**Het is inderdaad zo dat u als lid van de Landsbond nog steeds kan genieten van een voordeeltarief bij Edenred.**

Daartoe dient u rechts bovenaan op het bestelformulier in de rubriek "promocode" het volgende in te vullen:

Paritair comité: 119

Federatie: Landsbond Beenhouwers

Het aansluitingsnummer federatie moet niet ingevuld worden

Ter herinnering vindt u hieronder de toepasselijke tarieven

Bestelvolume	dienstprestaties	forfaitaire kosten
Tussen 0 en 500 €	0 %	15 €
Tussen 501 en 1.999 €	5.85 %	15 €
Tussen 2.000 en 5.999 €	5.20 %	15 €

Hoe te werk gaan ?

- U surft naar [www.edenred.be](http://www.edenred.be) > rubriek werkgevers > ecocheques (bestellen).  
U hebt de mogelijkheid om de ecocheques ofwel online te bestellen ofwel de bestelbon te downloaden en terug te faxen op het nummer 02/678 28 30
- Beschikt u niet over internet dan kan u het bestelformulier telefonisch aanvragen op het nummer 02/678 28 11

# MEAT EXPO

24 - 27 / 03 / 2013  
KORTRIJK XPO

[www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)