



ALLES WAT U WILT WETEN OVER LAMSVLEES



W.A. Verbree

Site: www.WoutVerbree.nl / www.DiAgnello.com

e-mail: info@WoutVerbree.nl of info@DiAgnello.com

Niets uit deze uitgave mag vermenigvuldigd en / of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook, zonder de schriftelijke toestemming van de auteur.

© 2013 – Wouter Verbree – Alle rechten voorbehouden

De auteur



W.A. Verbree (productontwikkelaar)

site: www.WoutVerbree.nl of
www.DiAgnello.com
e-mail: info@WoutVerbree.nl of
info@DiAgnello.com

Voorwoord

Nederland consumeert te veel goedkoop geïmporteerd lamsvlees, en juist het kwalitatief hoogstaande product van eigen bodem wordt geëxporteerd. Daarnaast heeft Nederland zelfs de grote exportlanden en mogelijkheden gemist en zijn Australië en Nieuw Zeeland ons wederom een slag voor en exporteren momenteel volop naar:

Azië, Japan, China en andere (vooral Islamitische) landen.

In tegenstelling tot enkele jaren geleden, zijn nu juist de goedkopere product uit Australië en Nieuw Zeeland duurder dan het nummer 1 product uit Nederland. Ik waarschuw hier nu al jaren tegen en zie een te passief schapenhouderijbeleid, maar dit is vechten tegen de bierkaai en, naar nu blijkt, een verloren strijd. Daar zou verandering in moeten komen, willen we niet in de positie komen dat de beste kwaliteit, onder de lamsvlees soorten, alleen nog bij de hobbyboer in de achtertuin te vinden zal zijn of te bezichtigen is op de kinderboerderij. Lamsvlees is duur in vergelijking met andere vleessoorten met een luxe imago en wordt bovendien geassocieerd met grote bouten die lang in de oven moeten staan. Eenvoudig te bereiden gemak producten zijn er amper, en dat is een punt waar ik me altijd hard voor heb gemaakt. Willen we niet nog verder achterop komen, zullen wij gezamenlijk ons bijzondere product moeten promoten. Nieuw-Zeeland, want daar hebben ze wel ruime budgets voor promotie, maar in Nederland maken, zowel de slager alsook de veehouder zich daar niet echt druk over.

Lamsvlees is een bijzonder smakelijk product en is op veel manieren toe te passen in onze dagelijkse eet gewoontes en in de Nederlandse cultuur. De smaak is bijzonder en voortreffelijk te noemen en er zijn tegenwoordig erg veel smaakvolle recepten met lamsvlees in de basis. Jaren geleden was er nog steeds de gedachtegang dat lamsvlees gekenmerkt werd met de negatieve vet smaak die lamsvlees "zou" hebben, maar dat berust op een enorm misverstand. In de jaren 1940 tot 1945 zijn er landgenoten geweest, die naar de noordelijke provincies van Nederland gingen om aan te sterken. (tijdens de tweede wereld oorlog in de honger winter) Men heeft toen ook wel regelmatig schapenvlees gegeten, daar er soms geen lamsvlees voorradig was. In die tijd waren er twee factoren aanwezig, waardoor men ook schapenvlees at en als eerste was lamsvlees toen zeker een seizoen product en twee kan men er vanuit gaan dat alles wat als lam te eten was snel op was. Schapenvlees heeft inderdaad een vervelende vet smaak achter laten, maar dit is afhankelijk van de leeftijd van het schaap en hoe ouder het schaap, hoe vetter die vets maak. Bij lamsvlees komt dit niet voor en doormiddel van de juiste specerijen kan men ook bij een heel jong schaap, zal deze nasmaak ook niet aanwezig zijn. Het hele verhaal over de ranzige nasmaak door het vet, behoort in deze tijd tot een mythe en zou feitelijk door goede voorlichting al lang bekend horen te zijn bij de Nederlandse bevolking. Ook wil ik even kwijt dat de negatieve componenten onder de vleeseters niet vermelden dat varkensvlees van een beer, of een oude stier net zo min lekker te noemen is. Men kan rustig stellen dat een schaap zich niet specifiek onderscheid van een oude koe of stier en een oud mannetjes varken en alle