Hollands Lamsvlees
Een Totaal Product !!

W.A. Verbree

Juli 2015

© 2015 – Wouter Verbree – Alle rechten voorbehouden

De auteur

W.A. Verbree (productontwikkelaar)
internet: www.WoutVerbree.nl
www.DiAgnello.com
www.DiAgnello.nl
www.CorderoMeat.nl
e-mail: info@woutverbree.nl

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 voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

© 2015 – Wouter Verbree – Alle rechten voorbehouden

Voorwoord

Hoofdstuk 1 : Het lam in het algemeen

Hoofdstuk 2 : De verschillende soorten lamsvlees op de Nederlandse markt.

Hoofdstuk 3 : Wat moet er gebeuren om het een en ander te bewerkstelligen

Hoofdstuk 4 : Nieuwe richtingen, die door ons zijn ontwikkeld

Hoofdstuk 5 : De huidige markt

Hoofdstuk 6 : Wat kunnen we van lamsvlees maken?

Hoofdstuk 7 : Het hele lam en de verdeling in technische delen

Hoofdstuk 8 : Uitbenen van de losse onderdelen

Hoofdstuk 9 : Wat zijn mogelijke nieuwe producten van lamsvlees

Hoofdstuk 10 : Nieuw assortiment

Hoofdstuk 11 : Lamsvlees als panklaar product

Hoofdstuk 12 : Vlug klaar producten

Hoofdstuk 13 : Lamsvlees als component in worstsoorten

Hoofdstuk 14 : Barbecue, Gourmet, Oermet en Fondue

Hoofdstuk 15 : Maaltijden en maaltijd adviezen met lamsvlees

Hoofdstuk 16 : Uitleg over specerijen en kruiden die vaak gebruikt worden bij lamsvlees recepten

Voorwoord

Nederland consumeert te veel goedkoop import lamsvlees, en juist het kwalitatief hoogstaande product van eigen bodem wordt geëxporteerd. Daarnaast heeft Nederland zelf, de slag verloren van andere en grote exportlanden. Vooral de slag gemist met onder andere Australië en Nieuw Zeeland en die exporteren naar hartenlust naar landen als:

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

In tegenstelling tot enkele jaren geleden is nu het mindere product uit Australië en Nieuw Zeeland duurder dan het nummer 1 product uit Nederland. Ik waarschuw al jaren tegen een te passief beleid in de schapenhouderij, 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 lamsvlees alleen nog bij de hobbyboer in de achtertuin te vinden zal zijn, of te bezichtigen is op de kinderboerderij.

Volgens mij moet er veel meer promotie worden gemaakt voor het Hollandse product. Daarmee hebben we al een hele achterstand in vergelijking met het product uit Nieuw-Zeeland. In Nieuw-Zeeland, heeft men ruime budgetten voor promotie. In Nederland maken de slager, nog de schapenhouder, zich daar druk over. De veehouder maakte zich tot voor kort niet druk over promotie, daar zijn export zijn bron van inkomsten was. De slager, aan de andere kant, maakte zich niet druk over promotie, daar lamsvlees slechts anderhalf procent van zijn totale vleesomzet uitmaakt. In Nederland zouden daarom de schapenhouders, vleesverwerkers, horeca, LTO, grootwinkelbedrijven en het Voorlichtingsbureau Vlees de handen ineen moeten slaan en geld vrijmaken voor promotie. Tevens zouden er gelden vrijgemaakt kunnen worden, voor goede productontwikkeling. Wanneer de productontwikkeling een betere kans krijgt, kunnen er smaakvolle nieuwe producten ontstaan.

Hoofdstuk 1: Het lam in het algemeen

Lamsvlees is een smaakvol en bijzondere vleessoort en helaas niet erg bekend bij de Autochtone Nederlander. Het lamsvlees is doorgaans erg zacht en mals en smelt als het ware op de tong. Helaas zijn er maart twee echte lamsvlees producten bekend, bij de Autochtone Nederlander en dit zijn:
a. de lamskotelet
b. de lamsbout.
Dit terwijl de Allochtone Nederlander en de mensen, in de ons omringende landen, wel het hele lam gebruiken en daardoor een veel beter economisch resultaat behalen, uit de schapenhouderij.

Dat wij minder met lamsvlees doen en daar blijkbaar ook geen behoefte aan hebben, komt voort uit de nog steeds aanwezige hetze, die in de tweede wereldoorlog is ontstaan. Nu ben ik de laatste die zal beweren dat de verhalen niet op waarheid berusten, maar deze hadden wel een duidelijke oorzaak. In de tweede wereldoorlog, had Europa en dus ook Nederland te maken met de hongerwinter en was voedsel schaars. Mensen trokken er op uit om aan voedsel voor het gezin te zorgen en zo werden de boeren bestookt met vragen om voedsel. Daar het, in tijden van grote hongersnood, minder belangrijk is en was, dat er op kwaliteit werdt gelet, kwam het regelmatig voor dat boeren oudere schapen verkochten. We hebben het dan niet over kwaliteit, maar over het oplossen van het voedselprobleem. Oudere schapen zijn best wel bevleesd en zeker niet ongezond om te eten, maar het vet laat een vervelende en ranzige nasmaak achter. Door het ontbreken van kennis, zoals werken met citroen en andere zaken, vond men schapenvlees uitgesproken vies.

In heel Europa, zal men de zelfde problematiek gekend hebben, maar de ons omringende landen aten voor de oorlog al veel lams en schapenvlees en met smaak. Men had daarvoor dan ook meerdere mogelijkheden, om de vervelende vetsmaak weg te werken. Helaas, is men in Nederland, nog altijd de mening toegedaan, dat lamsvlees ranzig van smaak is en men griezelt al bij voorbaat. Het aantal Autochtone Nederlander, die de tweede wereldoorlog bewust heeft meegemaakt, is echter nog maar erg klein. Het aantal Nederlanders

die deze negatieve ervaring bewust heeft meegemaakt is te verwaarlozen. Het is een Hetze, die via overlevering een eigen leven is gaan leiden en heden ten dage nog steeds bestaat. Het heeft mij dan ook telkens weer verbaasd, als je mensen vraagt naar hun ervaringen met lamsvlees, dat dit zelfde verhaal nog steeds als argument wordt gebruikt, voor het niet eten van lamsvlees.

In tegenstelling tot de Hetze, is lamsvlees helemaal niet ranzig van smaak en juist erg smaakvol en een delicatesse onder de vleessoorten en een aanrader om het thuis ook meerdere keren per jaar klaar te maken. Dat er geen juiste en doeltreffende tegen acties worden ondernomen, heeft mij altijd verbaasd. Wel proberen de organisaties, onafhankelijk van elkaar, te promoten en dat meer voor eigen glorie, maar helaas tot nu toe mislukt. Wanneer men een dergelijk mooi en exclusief product wil promoten, zullen de handen uit de mouwen en zullen we één blok moeten gaan vormen en zo het product op de kaart zetten. Het is niet ik, of jij en hij, maar WIJ moeten ons Wereld product promoten en taboes doorbreken. Er zal veel werk verzet moeten worden, maar als we willen, kunnen we het Hollands Lamsvlees op de kaart zetten, zoals het hoort.

Het Nederlandse lamsvlees, dat bekend staat als de beste kwaliteit van de wereld, hoort ook bij de Autochtone Nederlander bekend zijn, om zijn smaak en exclusiviteit. Veel top koks, zullen graag een fijn stukje lamsvlees klaarmaken, voor de consument, want hij weet wel wat voor een bijzondere kwaliteit, ons lamsvlees heeft en wat voor een bijzondere smaak.

Op de één of andere duistere reden, is er een kromme situatie, in Nederland ontstaan, omtrent het gehele lamsvlees gebeuren.
De lamsvleesconsumptie van Nederland bedraagt op jaarbasis ongeveer 7.000 ton. Echter, slechts 2.000 ton daarvan is uit Nederland afkomstig. De rest is import uit onder andere Nieuw-Zeeland (3.779 ton) en vanuit Australië (81 ton), zij zijn samen goed voor 3.860 ton. Het Verenigd Koninkrijk (983 ton) en Ierland (85 ton) leveren samen 1.068 ton (CBS-cijfers 2005). Nu kan men zeggen dat het deze cijfers verouderd zijn, maar anno 2015 is er weinig veranderd aan het Nederlandse promotie systeem en komt nog steeds de meerderheid van onze consumptie uit het buitenland. Persoonlijk denk ik dat de huidige situatie eigenlijk nog slechter is

en wordt. De totale import bedraagt daarmee 4.928 ton, 70 procent van de totale consumptie. Daartegenover staat een export van bijna 6.000 ton lamsvleesproducten tegenover en een levende export van 209.000 lammeren. Daarin schuilt een groot gevaar.

Hoofdstuk 2: De verschillende soorten lamsvlees op de Nederlandse markt

Op de Nederlandse vleesmarkt kennen we vier belangrijke lamsvleessoorten namelijk:

a. Nederlands lamsvlees;
b. Iers / Brits lamsvlees;
c. Nieuw-Zeelandse lamsvlees;
d. Australisch lamsvlees;

Het ligt niet in de bedoeling om alle kenmerken van onze eigen schapenrassen te behandelen, maar in grote lijnen de verschillen tussen het Nederlandse en het geïmporteerde lamsvlees te bespreken.

a. Nederlands lamsvlees

Allereerst zullen we kijken naar ons eigen Nederlandse lam. Het vlees van onze Nederlandse lammeren is van zeer bijzondere kwaliteit. Wanneer we onze kwaliteit vergelijken met andere soorten, dan kunnen we zeggen dat het Nederlandse lamsvlees tot de beste kwaliteit die we kunnen krijgen behoort. Deze kwaliteit wordt in de ons omringende landen dan ook hoog aangeslagen. Dit mag blijken uit de behoorlijke exportcijfers. Wanneer we een vergelijking maken met lamsvlees uit landen zoals bijv. Australië of Nieuw-Zeeland dan zien we dat er verschillende oorzaken aan te geven zijn waardoor ons lamsvlees zo enorm in kwaliteit verschilt. De leef- en eetgewoonten van het schaap vormen de basis van deze belangrijke verschillen. In Nederland eten de schapen voor een groot deel van het jaar sappig gras, terwijl in Australië en Nieuw-Zeeland de dagelijkse maaltijd van het schaap voornamelijk bestaat uit droog en dor prairiegras. In Nederland hoeft een schaap niet veel moeite te doen om een volle maag te krijgen, daar de weilanden in de regel vol met gras staan. Ons schaap hoeft dus geen grote afstanden af te leggen om bij zijn maaltijd te komen. De overvloed aan voedsel en de geringe moeite die een schaap, of lam, moet doen om aan eten te komen, hebben er in de loop der tijd voor

gezorgd dat een schaap in Nederland zwaarder wordt dan in de twee bovengenoemde landen. Het gemakkelijke leefklimaat van onze schapen en lammeren heeft echter ook een nadelig effect. Wanneer de schapenhouder namelijk niet alert is, zullen zijn slacht lammeren eerder te vet zijn. De lammeren die onder minder ideale omstandigheden zijn opgegroeid, hebben daar geen last van. Wanneer we over een dergelijke goede kwaliteit lamsvlees praten, dan zouden we denken dat wij in Nederland enorm hoge productiecijfers zouden moeten hebben. Niets is echter minder waar en wel om twee belangrijke redenen:

1. De dure grond waar zij op grazen.
2. Een schaap krijgt 1x per jaar lammeren.

In tegenstelling tot andere landen is Nederland behoorlijk dicht bevolkt en moet voor elk stukje grond een behoorlijke prijs worden betaald. De prijs van dure weidegronden werkt door in de verkoopprijs van lammeren. Landen zoals Australië en Nieuw-Zeeland hebben uitgestrekte prairie gronden die voor weinig doeleinden geschikt zijn en daarom uitstekend bruikbaar zijn voor het weiden van schapen.

Het Nederlandse schaap krijgt maar 1x per jaar lammeren. Dit in tegenstelling tot schapen in sommige andere landen. Ons Nederlandse lamsvlees is dus duidelijk een seizoen product, terwijl vanuit het buitenland het hele jaar door een constante aanvoer mogelijk is. Er zijn in Nederland verschillende groeperingen bezig met de ontwikkeling van een schapenras dat meerdere keren in een jaar kan lammeren. Dit gebeurt door kruisingen tot stand te brengen tussen het Nederlandse schaap en rammen van een buitenlands ras, of door kruising van bijv. een Texelse ram en buitenlandse schapen. Momenteel loopt er een experiment met het Polldorset schaap, dat er heel veelbelovend uitziet. Het resultaat dat men met de Polldorset boekt is een schaap dat 3x in de twee jaar voor nakomelingen zorgt. Maar ondanks dit resultaat is men nog niet in staat om het hele jaar door lammeren ter slachting aan te bieden, doordat dit experiment nog zo kort geleden is opgestart. Wel is het zo dat door dit resultaat het zuiglamseizoen een stukje langer wordt. Het effect zal pas

over enige jaren op de markt zichtbaar kunnen zijn, daar deze ontwikkelingen nog in een beginstadium zijn en nog niet op productie zijn afgestemd. Men blijft verder nog bezig met het onderzoeken van de mogelijkheden van kruisingen van schapen die het hele jaar door kunnen lammeren.

Tegenwoordig is er een nog beter ras in opkomst, met nog meer mogelijkheden. De markt spreekt al van een betere kwaliteit dan het Texels lamsvlees, iets dat ik niet geheel deel, maar dit ras is zeker een hele goeie nr. 2 of zelfs gelijkwaardig aan het Texelse lamsvlees. Het gaat hier om het Flevolander schaap, dat ook 3 x in de twee jaar lammeren kan krijgen, maar qua vlees het Texelse lam benadert, qua smaak en kwaliteit. Het animo onder schapenfokkers voor dit ras is groot en dat is tevens de reden dat ik hiermee enkele projecten met deze lammeren ben gestart, met zeer positief resultaat. De verkopen van het Flevolander lamsvlees lopen het gehele jaar door en zo is het nu wel mogelijk om rond de kerst zuiglam op de kaart te zetten en dan wel VERS zuiglam van EIGEN bodem. Meerdere lammetjes per worp is geen uitzondering en het Flevolander schaap geeft soms wel drie of vier lammetjes per worp, waardoor het rendement zelfs nog een stuk omhoog gaat. Was het eerder zo dat een schaap 1 a 2 lammetjes per jaar produceerde, het Flevolander schaap geeft minimaal 2a 3 lammeren per jaar en dus een verdubbeling van de afzet voor de schapenhouder, terwijl het aantal ooien het zelfde is als van bijvoorbeeld het Texelse schaap. Al met al een verademing om mee te werken, als schapenhouder zijnde. Voeg daaraan toe een nieuwe dimensie van schapenhouderij en je hebt een geheel nieuw en productief concept ontworpen. Flevolander schapen zijn dus zeer geschikt voor onze veehouderij en heeft een zeer brede en goede toekomst. De afzet zal ook erg gunstig kunnen zijn en er zijn nu al toprestaurants in Nederland die graag met deze kwaliteit lamsvlees willen werken. Er zijn echter toch ook restaurants die de traditionele opening van het lamsvleesseizoen blijven handhaven en beslist geen lamsvlees op de kaart zetten gedurende de winter maanden. Wanneer een restaurant dit wenst, moet men daar ook respect voor opbrengen en dat respect is er zeker van mijn kant.

Wat zijn de voordelen van een goede kruising:

1. Het hele jaar door aanvoer;
2. Een prima kwaliteit van het vlees;
3. Een gunstiger prijsstelling;
4. De slager zal minder moeite hebben om over te gaan op Nederlands lamsvlees.

Er zijn in Nederland verschillende grote slagersgroeperingen, die besloten hebben om meer werk te maken van de verkoop van lamsvlees. Op zichzelf een goede zaak, als het ons Hollands lamsvlees betrof. Het is alleen jammer, maar wel logisch, dat deze organisaties ervoor hebben gekozen om lamsvlees te importeren uit landen zoals Ierland en Engeland. De reden hiervoor is te vinden in het aanbod, om naast de verkoop van het lamsvlees, ook een promotie actie op te zetten. Dus de landen, die lamsvlees exporteren naar Nederland levert promotie materiaal en mogelijkheden, terwijl wij stil blijven zitten, op dit vlak.

Nederland heeft echter niet stil gezeten en er zijn meerdere rassen die de kwaliteit van het Texelse lam evenaren, maar die, zoals eerder vermeld, drie maal in de twee jaar lammeren kan krijgen. Met de juiste inzet van de fokker en de bijzondere schapenrassen, kunnen wij mogelijk die leidende rol, in de wereld, weer gaan vervullen. Wanneer we denken aan de grootse mogelijkheden met het Flevolander schaap en het Polldorset schaap, die ook 3 keer in 2 jaar lammeren kan krijgen. Zo ontstaan er opties om de Nederlandse schapenhouderij te veranderen. Met een enorme dosis inzet, kan er weer iets moois ontstaan en is de schapenhouder niet meer afhankelijk van alleen de levende export naar Frankrijk. Maar wanneer het belangrijkste onderdeel blijft ontbreken, wat de andere landen JUIST niet zijn vergeten, komen we nog steeds nergens, ondanks de mooie initiatieven. Het toverwoord is en blijft Promoten, Promoten en nog eens Promoten. Dit bereik je door Samenwerken, Samenwerken en nog eens Samenwerken.

In het nabije verleden hebben wij al onze kennis verkwanseld en lopen Australië en Nieuw Zeeland met onze kennis te koop. Wij hadden de kans en de mogelijkheid om een lam optimaal uit te