

Geitenvlees wordt nog weinig gegeten in Nederland. Maar het tij lijkt gekeerd. Het lijkt een trend te worden voor de betere horeca, dankzij een groep biologische geitenhouders verenigd in het afzetbedrijf geitenvlees.com. Dit artikel beschrijft de laatste ontwikkelingen rond de vermarkting van biologisch geitenvlees in Nederland.

TEKST NICK VAN EEKEREN, HARRY KORTSTEE, RENSKA LOEFS  
& MARIA VAN BOXTEL | FOTO'S LOUIS BOLK INSTITUUT



## De Nederlandse biologische geitenhouders voorzien een grotere rol voor geitenvlees

# Geitenvlees in beweging

Nederland telt zo'n 20.000 biologische melkgeiten. Hoewel er in de sector steeds meer wordt duurgemolken (meer dan 18 maanden melken zonder te lammeren) worden er per lactatie nog één of meer lammeren geboren, waarvan de helft bokjes. Veel van deze bokjes worden in het gangbare circuit afgemest, waarna dit vlees wordt afgezet in Zuid-Europese landen zoals Spanje, Portugal en Italië. De initiatieven voor de vermarkting van geitenvlees in Nederland zijn nog beperkt in omvang, maar er is duidelijk beweging. De biologische geitenhouders verenigd in De Groene Geit willen ook graag verantwoordelijkheid nemen voor dit aspect van hun bedrijfsvoering. Bedrijven die biologisch geitenvlees vermarkten zijn nu nog meestal zelfzuivelaars, die de vermarkting van vlees meenemen in de vermarkting van hun kaas. De bedrijven zetten zelf tussen de 30 en 50 lammeren per jaar af. Over de afgelopen drie jaar werden er in totaal jaarlijks zo'n 300 biologische lammeren afgezet in Nederland.

### Geitenvlees.com

Om een constanter aanbod van vlees te waarborgen en krachten te bundelen rond promotie hebben de biologische geitenhouders van Hansketien, Groot Windenberg, Boerderij 't Geertje, Ridammerhoeve en Wolverlei zich verenigd in het bedrijf geitenvlees.com.

De geitenhouders introduceerden drie soorten geitenvlees, Capretto, Chevron en Capra Select. "We maken vooral onderscheid in leeftijd. Die geeft het vlees zijn eigen specifieke kwaliteit." Een Capretto is een geitenlam van circa 8-10 weken. Het verschilt per geitenbedrijf of dit lam alleen melk of ook ruwvoer heeft gehad. Een Chevron is een geit van 5 tot 7 maanden en heeft natuurlijk al volop ruwvoer en beweging gehad. Capra Select zijn meestal vrouwelijke dieren van 7 maanden tot 2 jaar.

De bedrijven bieden vers en ingevroren vlees, versneden zodat het past binnen de culinaire recepten voor geitenvlees. De geitenhouders trekken gezamenlijk op en realiseren zo een zekere mate van uniformering in het afmesten, de proportionering en prijsstelling. "De marktintroductie –



Geitenvlees.com streeft uniformiteit van product en presentatie na.

contacten leggen, proeverijen organiseren, verpakkingen ontwerpen, etikettering, rijpingsruimten creëren, folderen en een website beheren – pakken we samen makkelijker op.”

### Bereidingswijze en recepten

Voor het vlees hebben de geitenbedrijven afzetkanalen via de eigen boerderijwinkels, boerenmarkten, horeca en via de groothandel naar de natuurvoedingswinkels. De geitenhouders geven aan dat de afzet gestaag groeit: “We moeten het zorgvuldig introduceren. Want onbekendheid leidt dikwijls naar vragen over de bereidingswijze.” Chef-kok Nel Schellekens van restaurant de Gulle Waard in Winterswijk is een ambassadeur van geitenvlees. “Ik kook graag van kop tot staart met geitenvlees,” vertelt ze. “Het is heel smaakvol vlees, en weer eens wat anders voor de gasten.” Zij heeft



Tajine van Capra Select met dadels en amandelen.

in februari 2009 een proeverij georganiseerd voor een dertigtal culinair journalisten om biologisch geitenvlees breed onder de aandacht te brengen. Er was onder andere een blinde proeverij van geitenvlees: geiten van verschillende leeftijden, verschillend geslacht, met verschillende bereidingstechnieken werden geproefd en beoordeeld. De smaak werd omschreven als heel toegankelijk, fijn en zacht. Marc van Dinther en Wouter Klootwijk spraken hun waar-

dering uit voor het geitenvlees én de bevrogenheid van Nel Schellekens. Het vlees heeft een mooie volle bite. Verrassend was dat de smaak van een ouder dier van 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> jaar ook bijzonder werd gewaardeerd. Met Nel Schellekens heeft geitenvlees.com een handleiding ontwikkeld voor de bereidingswijze van biologisch geitenvlees in de horeca. Deze handleiding wordt in januari op de BioVak gepresenteerd. Verder zal geitenvlees onder de aandacht worden gebracht bij kookstudio's en de betere horeca.

### Steun voor pioniers

Biologische geitenhouders illustreren hier dat hun pioniersgeest doorslaggevend is voor vernieuwing in onze landbouw en voeding. Het probleem rond de afzet van geitenbokken was al langer bekend en uitgebreid besproken binnen de sector. Er werd echter geen actie ondernomen, want ‘in Nederland eet men nu eenmaal geen geitenvlees’. Enkele biologische geitenhouders hebben zich hier niet bij neergelegd en zijn dwars tegen de heersende logica in gaan werken. En met succes, want inmiddels hoeven twee geitenhouders geen bokken en overige geiten meer af te voeren, omdat ze worden benut in restaurants. Een mooi voorbeeld van vernieuwing, innovatie en lef. Ondersteuning is geboden vanuit het Louis Bolck Instituut, LEI en Task Force Marktontwikkeling Biologische Landbouw.

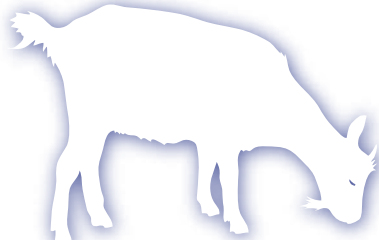
De Nederlandse biologische geitenhouders verwachten dat geitenvlees langzaam maar zeker steeds vaker op het menu zal komen te staan. Er komen veel enthousiaste en positieve reacties op het vlees en de smaak. De komende jaren staat het stroomlijnen van de keten op de agenda. Samen met De Groene Geit wordt het afmesten van geitenbokken op de bedrijven zelf doorontwikkeld als bedrijfssysteem. We verwachten dat het toekomstige geitenbedrijf zich zal ontwikkelen naar een bedrijfssysteem dat naast hoogwaardige biologische zuivel ook vlees zal leveren voor de Nederlandse en buitenlandse markt. ■

Meer informatie op [www.geitenvlees.com](http://www.geitenvlees.com).



### Capretto

De naam voor een zuiglam, een geitenlam van 8 tot circa 10 weken. Het lam krijgt alleen biologische melk. De smaak is zacht en vol en niet te vergelijken met enig ander vlees.



### Chevon

Een geitenlam van 5 tot 7 maanden. Het krijgt biologische melk en later ook ruwvoer en granen. Het lam is veel buiten en ontwikkelt al meer spieren, wat te zien is in de structuur van het vlees. Het vlees heeft meer karakter en heeft, net als wild, een heel eigen smaak. Nog versterkt doordat het vlees na de slacht heeft gerijpt.



### Capra Select

Verzamelnaam voor geiten, veelal vrouwelijke dieren, van 7 maanden tot 2 jaar oud. Deze geiten zijn geselecteerd op vleeskwaliteit en minder geschikt als melkgeit. Ook deze geiten leveren mooi vlees. De smaak is nog meer uitgesproken.