De Rundveeteelt in België

Dienst van de Dierlijke Productie van het Ministerie van Landbouw

DE RUNDVEETEELT IN BELGIE

Dr G. VAN SNICK, Hoofdinspecteur-Directeur
en Ing. G. KINT, o.a. Ing. Dienstchef

De roeping van de Belgische Landbouw voor de Dierlijke Productie is niet nieuw.

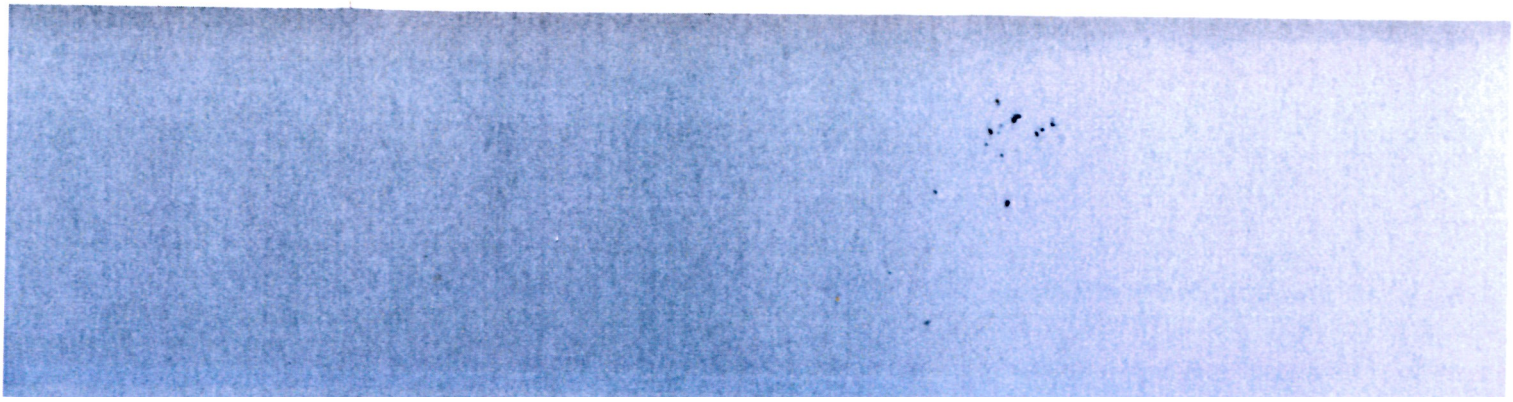
Het is rond 1880 dat deze strekking zich begon af te tekenen ingevolge de grote landbouwcrisis die een instorting meebracht van de prijzen van de tarwe, van de rogge en van alle graangewassen op de binnenlandse markt.

Deze evolutie is sedertdien op een constant rythme voortgegaan zodanig dat de weiden die in 1880 slechts 17,7% van de landbouwoppervlakte bedroegen, in 1953 46,7% beliepen.

Deze belangrijke wijziging in de landbouwstructuur bracht een progressieve verhoging mee van de rundvee effectieven, waarvan het aantal gestegen is van 1.383.000 in 1880 tot 2.559.000 in 1958.

De Dierlijke Productie en bizonder de rundveeproductie, heeft bijgevolg een belangrijke plaats ingenomen in het geheel van de Belgische landbouweconomie, zoals aangetoond wordt door de volgende cijfers die de waarde van de verschillende producties weergeven:
Totale waarde (in duizend frank) 1957.

Rundveeproductie	18.117.394	waarvan	
		zuivelproducten	10.837.461
		vlees	7.279.933
Varkens	6.422.091		
Pluimvee	5.643.360		
Paarden	293.340		
Schapen	102.859		
Totaal	30.579.044	— 76,7%	) tuinbouwproductie
Plantaardige productie	9.558.166	— 23,3%	) niet inbegrepen
Totale landbouwproductie	40.137.210	— 100 %	



Is het nodig te onderlijnen dat rond dit algemeen doel zekere variaties mogelijk en zelfs noodzakelijk zijn, hetzij in de zin van een iets verder doorgedreven melkproductie, hetzij in de zin van een duidelijkere strekking naar de vleesproduktie? Deze variaties worden opgelegd door de verschillen die bestaan inzake structuur, voederproductie, afzet en commerciële stromingen in de verschillende landbouwstreken.

Het was bijgevolg nodig dat in het kader van het nagestreefd doel alle erfelijke factoren die de productie en de kostprijs kunnen beïnvloeden, het voorwerp moesten uitmaken van de selectie.

METHODEN

Het is in functie van deze verschillende factoren dat in akkoord met de kweekverenigingen het Ministerie van Landbouw zijn keuze heeft gedaan voor de verschillende streken van het land van een veeras, waarbij getracht werd voor elk van deze rassen de elementen van dit ras te behouden — indien men deze term mag gebruiken voor de kweekkernen die aldaar bestonden ingevolge de talrijke kruisingen — en dat er zich had ontwikkeld en aangepast.

De zones waarin deze rassen zich ontwikkeld hebben doen zich thans als volgt voor:

1. Het ras van Midden- en Hoog-België dat 45 à 48% van de nationale rundveeeffectieven omvat, strekt zich uit over de gehele zuidelijke helft van België en dekt geheel de provincies Henegouwen, Namen en Luxemburg, 2/3 in het zuiden van de provincie Brabant, het uiterste zuiden van de provincie Limburg en het gedeelte Haspengouw en Condroz van de provincie Luik.

2. Het rode ras van West-Vlaanderen, vertegenwoordigt 14,5% van de nationale veestapel en bezet geheel deze provincie behalve het poldergedeelte in het Noorden.

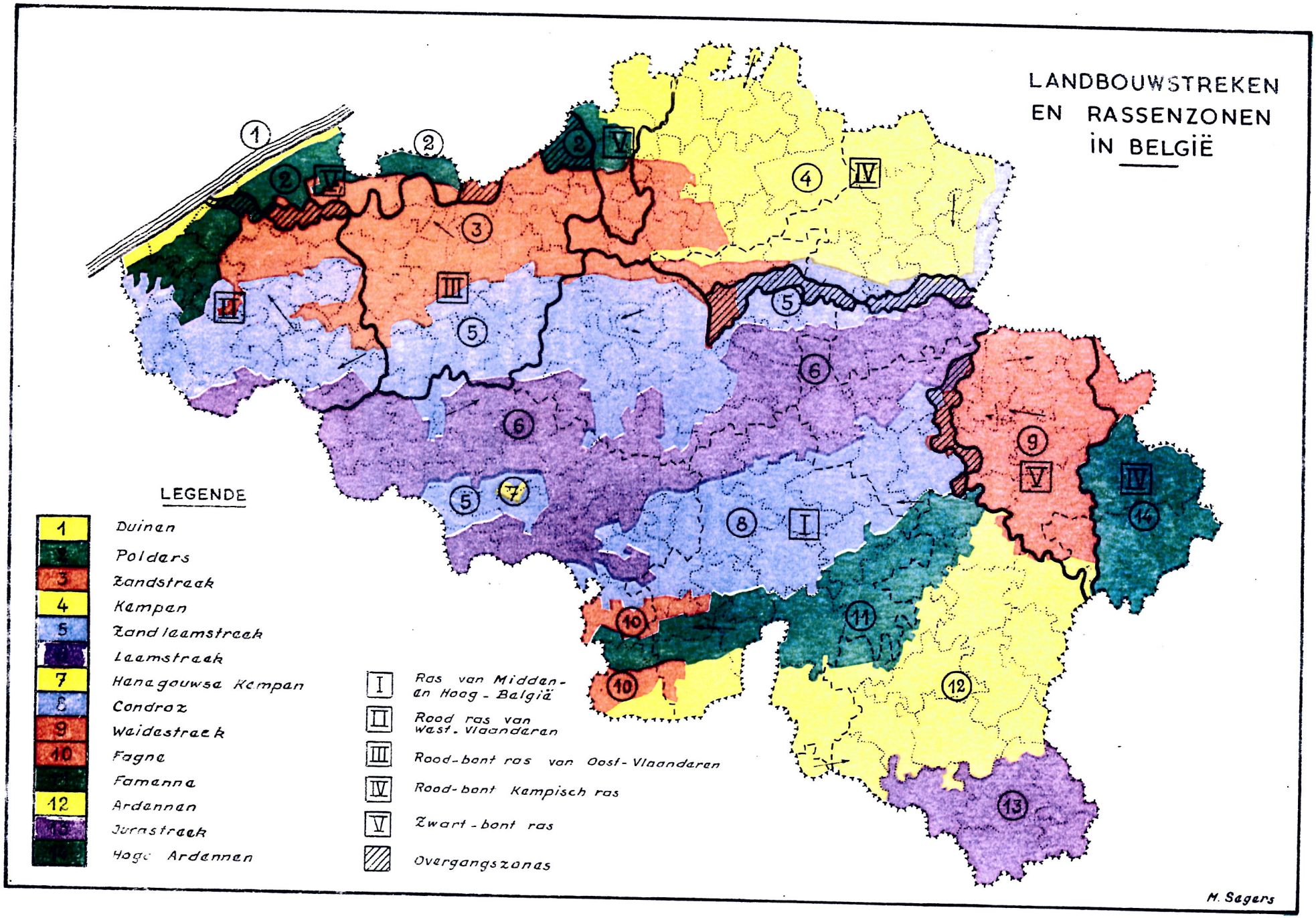
3. Het rood-bonte ras van Oost-Vlaanderen strekt zich eveneens uit over geheel deze provincie en vertegenwoordigt 12% van de Belgische veestapel.

4. Het rood-bonte Kempische ras dat men aantreft in het grootste gedeelte der provincies Antwerpen en Limburg, als ook in het Noorden van Brabant. Men vindt het eveneens onder de benaming « Rood-bont van het Oosten», in de aangehechte kantons in het oostelijk gedeelte van de provincie Luik. De effectieven bereiken 12 à 15% van de stapel.

5. Het zwart-bonte ras is gelokaliseerd in de provincie Luik op het Herveplateau, de Luikse Ardennen en het kanton Vielsalm.

Men vindt het eveneens in de polderstreken van West- en Oost-Vlaanderen en van de provincie Antwerpen. Het vertegenwoordigt 8 à 10% van de nationale veestapel. De bijgaande kaart geeft de grenzen van de verschillende rassenzones in de verschillende landbouwstreken.

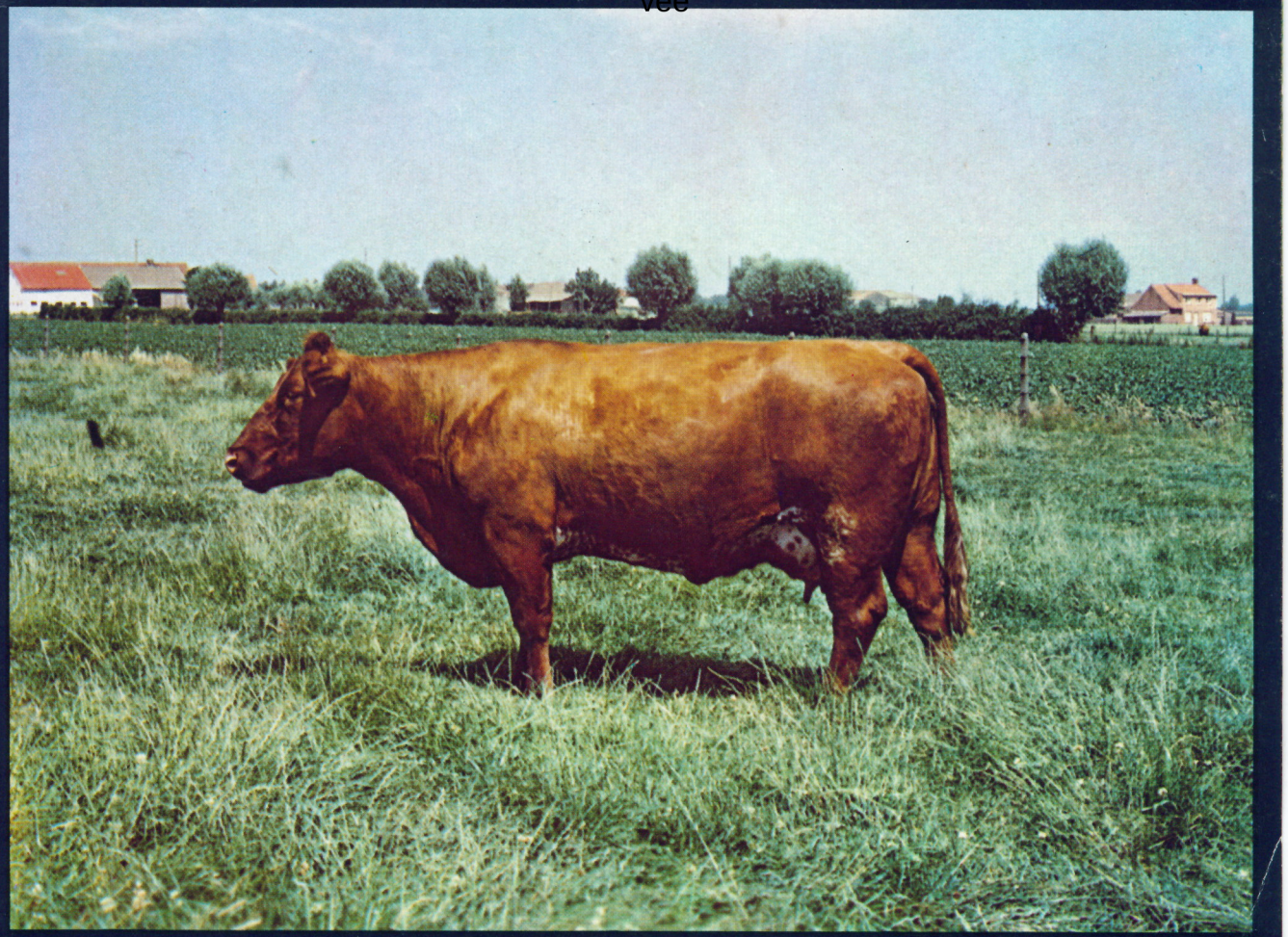
Er valt op te merken dat deze grenzen niet vast zijn en dat op deze grenzen de concurrentie bestaat der verschillende rassen.

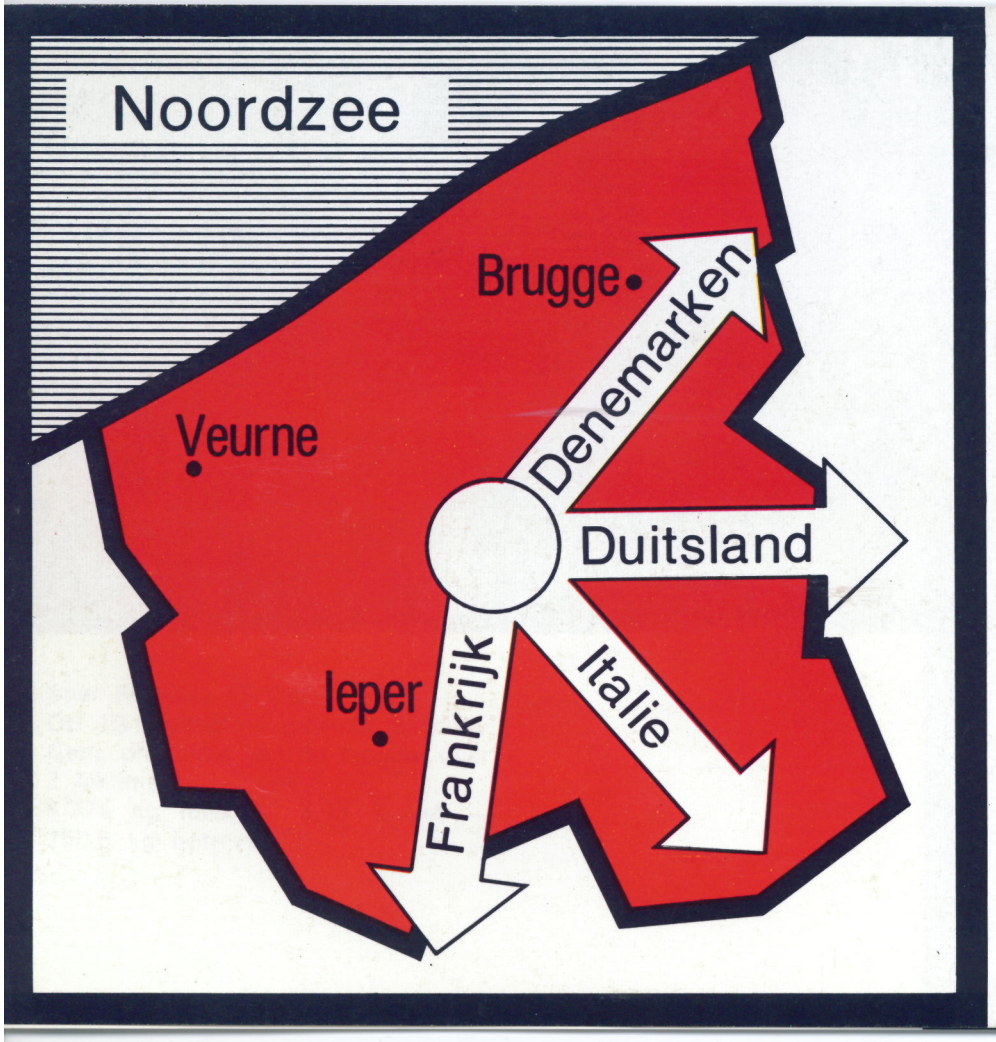

LANDBOUWSTREKEN
EN RASSENZONEN
IN BELGIË
LEGENDE
1 Duinen
2 Polders
3 Zandstreek
4 Kempen
5 Zandleemstreek
6 Leemstreek
7 Hanegouwse Kempen
8 Condroz
9 Weidestreek
10 Fagne
Famenne
12 Ardennen
Jurastreek
Hoge Ardennen
I Ras van Midden- en Hoog-België
II Rood ras van West-Vlaanderen
III Rood-bont ras van Oost-Vlaanderen
IV Rood-bont Kempisch ras
V Zwart-bont ras
Overgangszones
M. Segers

Bijlage 9 Afbeelding van West-Vlaamse dieren van het ras “Rood”

VRV

het rood westvlaams vee





Aantal fokkers : 23.350.

Aantal stamboekfokkers : 3.253.

Totaal aantal dekrijpe dieren : 180.000.

Aantal stamboekdieren : 26.240.

Gemiddelde produktie der stamboekkoeien in 1966 (305 eerste laktatiedagen) :

4.748 kg
3,747 % vet.
177,9 kg botervet.

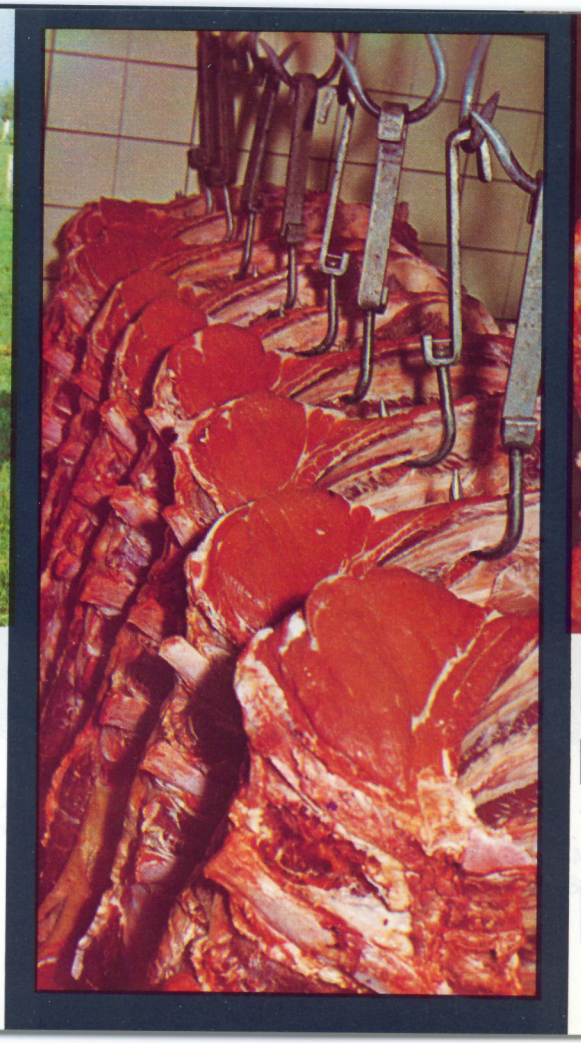
GEMIDDELDE GEWICHTEN

	Stieren	Vrouwelijke dieren
1 jaar	500 kg	350 kg
2 jaar	800 kg	575 kg
3 jaar	1.000 kg	675 kg
Volwassen	1.200 kg	750 kg

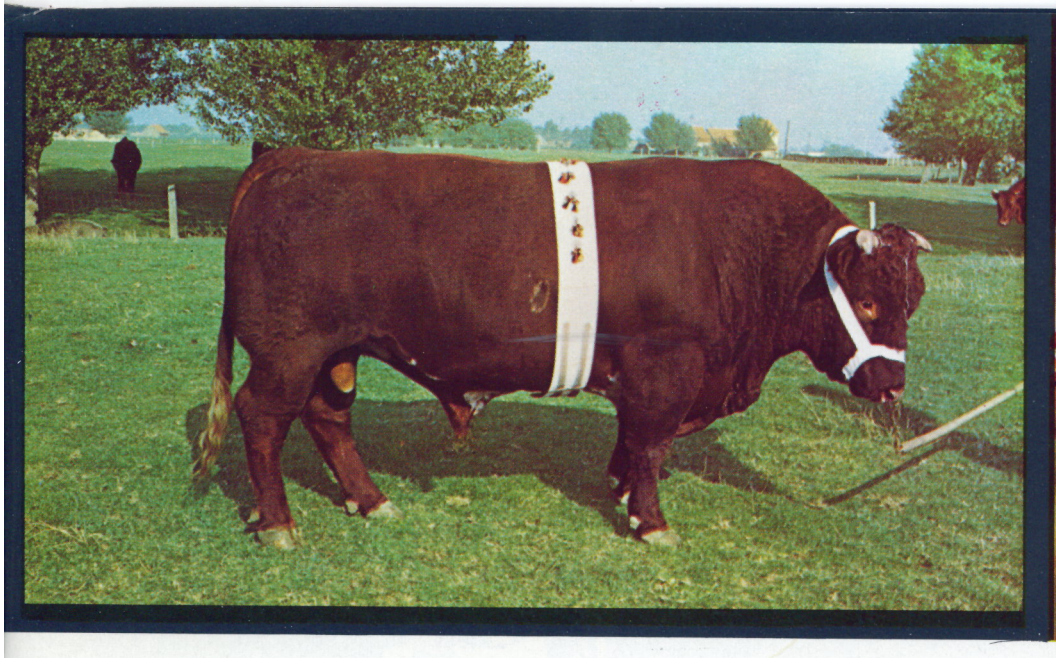
Sekretariaat Westvlaams Kwekershuis. Hugo Verrieststraat 26, Roeselare. Telefoon 051/210.29 en 051/247.24.

Verantwoordelijke uitgever : Ministerie van Landbouw — Bestuur Veeteelt en Diergeneeskundige Dienst — Dienst Veeteelt — de Berlaimontlaan 18, Brussel

Stier FRISKO 66/232.
Op 13 maand — gewicht 610 kg
Gem. produktie van de moeder over 2 laktaties :
6.374 kg melk — 3,93 % vet — 250,5 kg botervet.

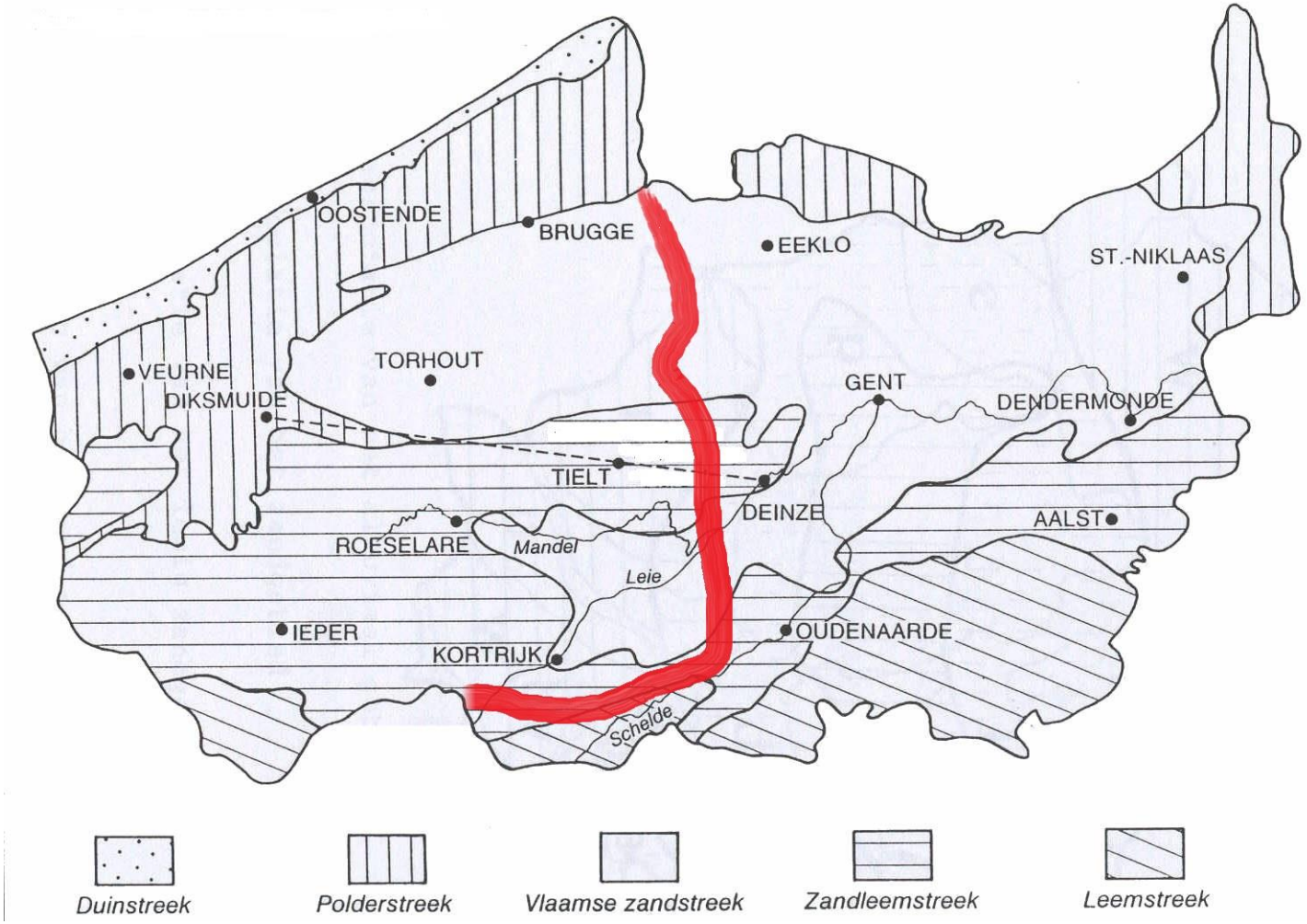


hoog rendement vlees prima kwaliteit



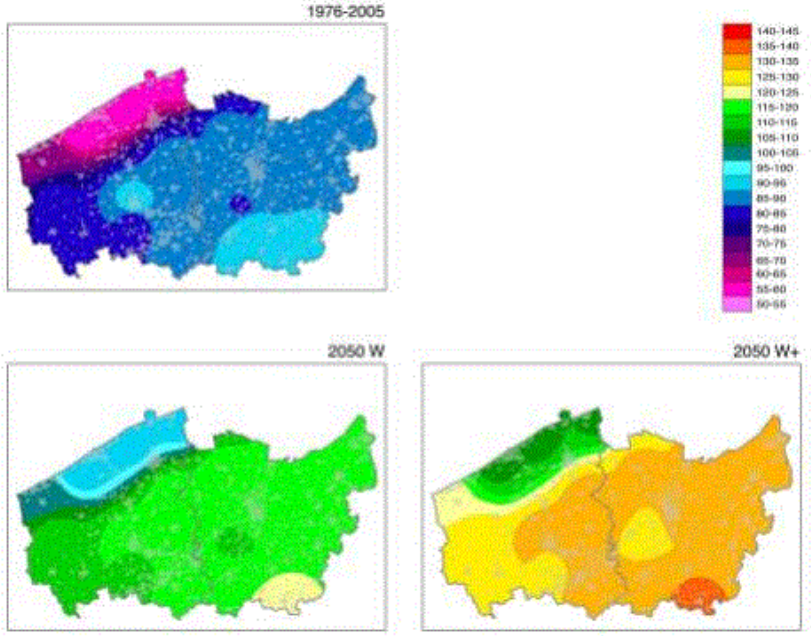
Stier VOS 59/196.
Op 4 jaar — gewicht 1.240 kg.
Gem. produktie van de moeder over 4 laktaties :
5.545 kg melk — 3,64 % vet — 201,5 kg botervet.

Bijlage 11 a Bodemkaart West- & Oost-Vlaanderen



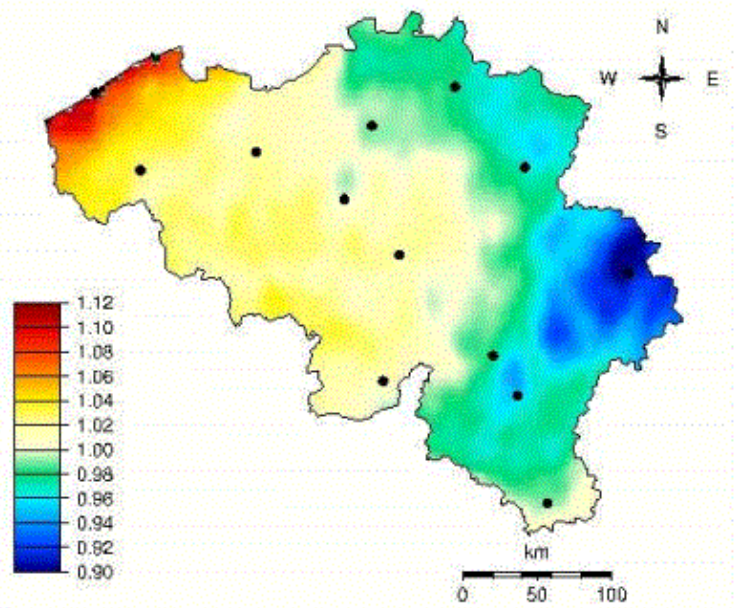
Bijlage 11 b Klimaat in West-Vlaanderen

Warme dagen in Vlaanderen



Figuur 2.3 Kaarten met het gemiddeld aantal warme dagen per jaar (maximumtemperatuur >= 20°C) in het huidige klimaat (boven; 1976-2005), en rond 2050 voor het W-scenario (linksonder) en het W+-scenario (rechtsonder).

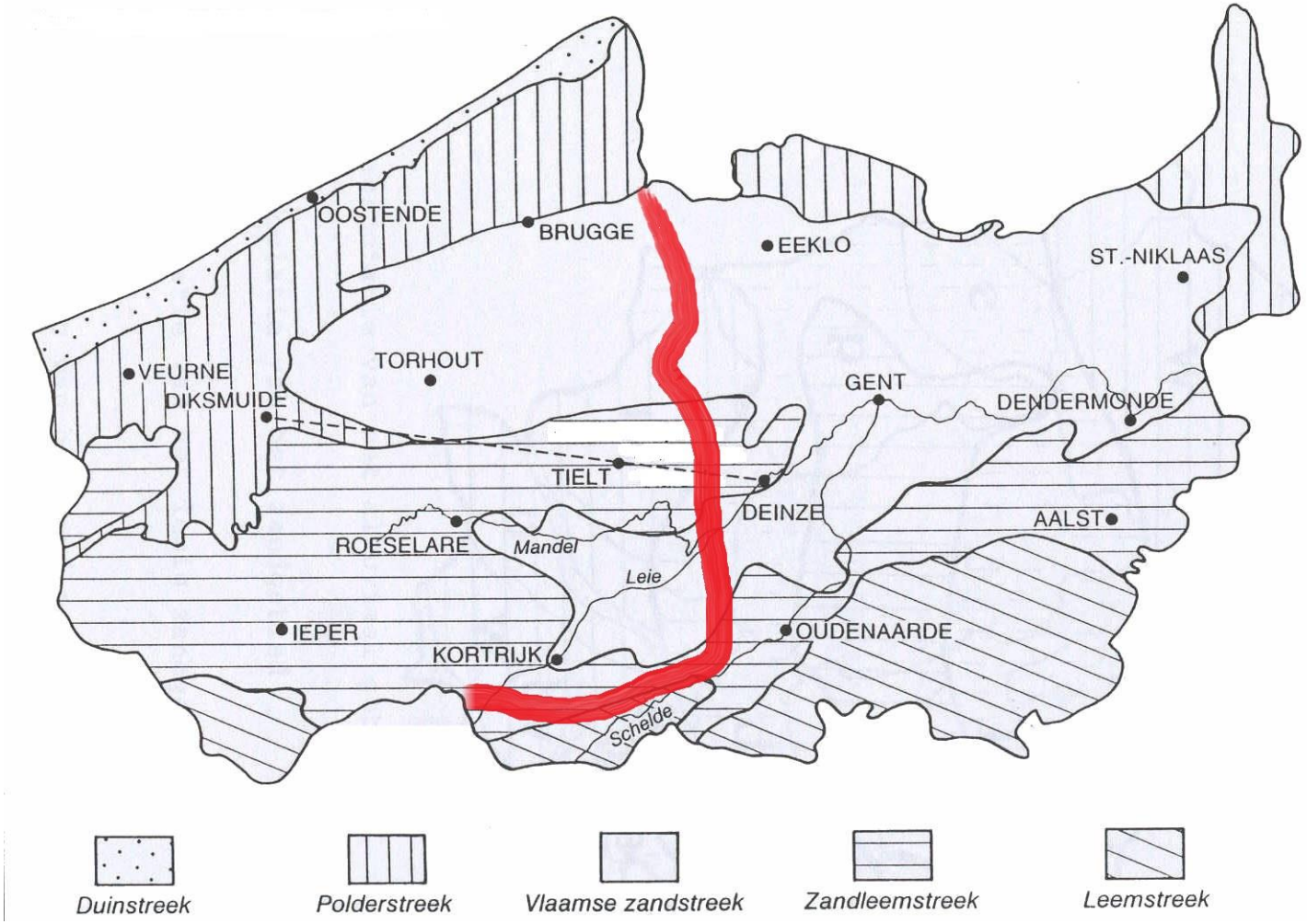
Zonneschijn in België



Figuur 2.22 Jaarlijkse globale straling in de huidige situatie. Het referentiestation in Ukkel had in 2009 een jaarlijkse straling van 1083kWh/m^2 gemeten.

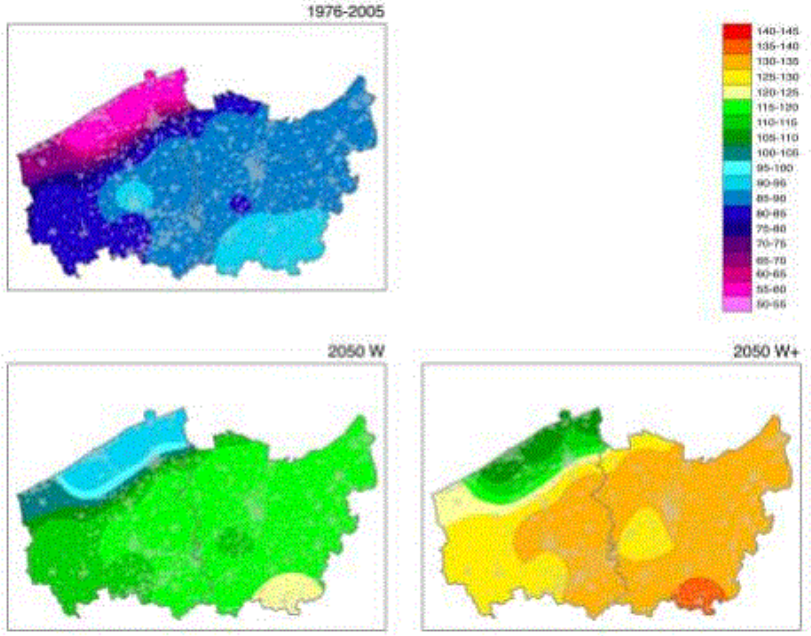
Uit: Klimaateffectschetsboek West- en Oost-Vlaanderen, in opdracht van:
Provincies West- en Oost Vlaanderen, Februari 2012

Bijlage 11 a Bodemkaart West- & Oost-Vlaanderen



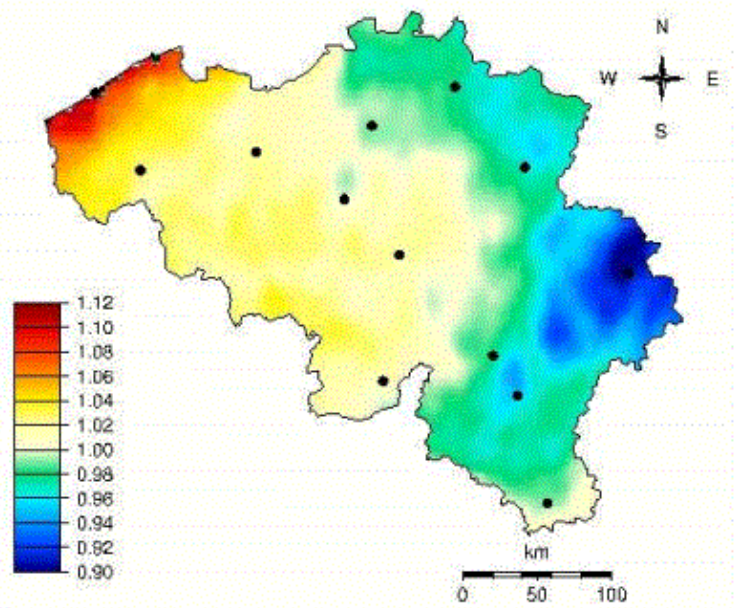
Bijlage 11 b Klimaat in West-Vlaanderen

Warme dagen in Vlaanderen



Figuur 2.3 Kaarten met het gemiddeld aantal warme dagen per jaar (maximumtemperatuur >= 20°C) in het huidige klimaat (boven; 1976-2005), en rond 2050 voor het W-scenario (linksonder) en het W+-scenario (rechtsonder).

Zonneschijn in België



Figuur 2.22 Jaarlijkse globale straling in de huidige situatie. Het referentiestation in Ukkel had in 2009 een jaarlijkse straling van 1083kWh/m^2 gemeten.

Uit: Klimaateffectschetsboek West- en Oost-Vlaanderen, in opdracht van:
Provincies West- en Oost Vlaanderen, Februari 2012

Interbull meeting
Ottawa, Canada, Aug 5-6, 1994

Milk and dual purpose basis for the publication of breeding values estimated with the animal model in Belgian dairybreeds.

F. Farnir[1], D. Volckaert[2] , E. Speybroek[2] , P. Leroy[1]

Introduction

In Belgium, since January 1994, sire and cow evaluations are based routinely on quantitative and qualitative first three lactation records using an animal model.
The animals belong to four main breeds : Black and White Holstein(HO), Red and White(RW) , East Flemish Red Pied (FP) and West Flemish Red (WF).
Since they are two main groups (Black and White and Red and White dairy breeds, dual purpose or sometimes called mixed red breeds) with good genetic connections, people in charge of the genetic evaluation and the selection programs have decided to evaluate the animals globally (all breeds in the same run) and to establish a milk and a dual purpose basis for the publication of breeding values. The purpose of this presentation is to illustrate the differences between the two objectives, to illustrate the evolution regarding yields and percentages in Belgium, to explain how the bases were established and how the two bases system is used in Belgium.

Data

First, second and third lactations of cows with parents known or unknown belonging to Black and White Holstein(HO), Red and White(RW), East Flemish Red Pied (FP) and West Flemish Red (WF) breeds were obtained from the

[1] Department of Genetics, Faculty of Veterinary Medicine. Université de Liège B43 B-4000 Liège Belgium
32- 41-56 41 20 (fax 22)

[2] Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (VRV) Van Thorenburghlaan, 14. B-9860 Oosterzele. Belgium.
32- 9 - 3 63 92 10 (fax 06)

**Research sponsored by IRSIA-IWONL and
National Association of Animal Breeders of Belgium**

Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (VRV-North Belgium) and Elinfo (South Belgium). Birth dates of the animals are from 1977 to 1992.
Extrapolated 305-d productions from partial lactations ≥100 days and 305-d complete records were obtained for milk, fat and protein quantitative productions. The data were not preadjusted for non genetic factors.
The pedigrees were traced as far as the information was available starting with the informations obtained from the different exporting countries present in Belgium. Genetic groups for unknown parents were created.

The distribution of the data corresponding to the different breeds and regions (9 provinces) are given in tables 1, 2 and figures 1 and 2. Means, standard deviations of the quantitative and qualitative traits and frequencies are given by lactation number for the four Belgian dairy breeds in table 3.

Model

The data were analyzed with the linear model described earlier by Leroy et al. (1993):

$$y_{ijklmn} = mg_i + age_j + cc_k + m_l + u_m + p_m + e_{mn}$$

where

y_{ijklmn}	=	milk, fat, protein (Kg) 1st, 2nd, 3rd lactation 305-d record.
mg_i	=	fixed management group effect
age_j	=	fixed age effect (all lactations)
cc_k	=	fixed current calving interval effect
m_l	=	fixed month of calving effect
u_m	=	random additive genetic effect (a) + group (g)
p_m	=	random permanent environment effect
e_{ijkmn}	=	random residual effect

Results and discussion

The averages of the animal model solutions obtained at the end of the iteration process and grouped by breed and year of birth are presented in the figures 3,4 and 5 for Milk yield (kg), Fat percentage and Protein percentage.
The figures illustrate the estimated genetic trends for the three traits and indicate also that the objectives in the West Flemish Red (WF) breed have been modified since some years giving an important positive trend. Since it was decided that cows born in 1985 would be considered as the zero value

basis for the country and that two "goals" (a dairy and a dual purpose one) would be established, differences (for each trait) were computed from the averages of the genetic estimations of cows (zero basis 1985) belonging to the two "goals" (Figures 6,7,8)

The differences used to express the data from one goal to another were obtained from the 1985 differences for each trait (table 4). The results of table 4 are used officially to translate breeding value estimations from the dairy to the dual purpose goal (and reverse). For international exchange, the data are published according to the dairy basis.
The results indicate also that, in Belgium, the selection programs allow to maintain the protein percentage together with the increase of Milk yield and the decrease of fat percentage due to EEC quota system.

Conclusions

In Belgium, large breed differences exist between the specialized and the dual purpose breeds. The estimated genetic trend of Protein percentage has been maintained in all breeds even in the presence of a corresponding trend positive in Milk yield and negative in Fat percentage.

When good genetic connections in different dairy breeds exist in one country, a genetic evaluation system could be established in order to estimate the breeding values globally.

If the breeding values estimated by the global evaluation system handicap some breeds, especially not yet specialized dairy breeds, then a two genetic bases system solves the every day problem herd management problem of dealing with negative breeding values.

References

Leroy P.L., Farnir F., Volckaert D. 1993.
Proceedings of the open session of the Interbull Annual Meeting, Aarhus, Denmark, August 19-20, 1993.

Table 1. Distribution of the data corresponding to the Belgian dairy breeds: **HO** - Black and White Holstein, **RW** - Red and White, **WF** - West Flemish Red and **FP** - East Flemish Red Pied (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992).

Province	Breed				
	HO Black and White Holstein	**RW** Red and White	**WF** West Flemish Red	**FP** East Flemish Red Pied	**Total**
Antwerp	47441	72275	15	141	119872
Brabant	6173	8719	77	408	15377
West Flanders	77405	1286	30964	561	110216
East Flanders	39901	3287	19	125516	168723
Hainaut	6621	1675	0	0	8296
Liege	70564	26854	0	0	97418
Limburg	8186	38874	15	7	47082
Luxemburg	5067	3006	0	0	8073
Namur	2192	2249	0	0	4441
Total	263550	158225	31090	126633	579498

Table 2. Distribution (%) by Province of the data corresponding to the different Belgian dairy breeds: **HO** - Black and White Holstein, **RW** - Red and White, **WF** - West Flemish Red and **FP** - East Flemish Red Pied (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992).

Province	Breed			
	HO Black and White Holstein	**RW** Red and White	**WF** West Flemish Red	**FP** East Flemish Red Pied
Antwerp	18.001	45.679	0.048	0.111
Brabant	2.342	5.511	0.248	0.322
West Flanders	29.370	0.813	99.595	0.443
East Flanders	15.140	2.077	0.061	99.118
Hainaut	2.512	1.059		
Liege	26.774	16.972		
Limburg	3.106	24.569	0.048	0.006
Luxemburg	1.923	1.900		
Namur	0.832	1.421		
Total	100	100	100	100

Table 3. Frequencies, means, standard deviations of quantitative and qualitative traits corresponding to the three first lactations of the different Belgian dairy breeds (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992).

Breed / Trait		Parity 1	Parity 2	Parity 3	Total Lactations
HO Black and White Holstein	n	265577	180755	125138	571470
Milk Kg	$\bar{x}$	5444.5	6134.6	6522.7	
	S	1238.0	1454.8	1483.8	
Fat Kg	$\bar{x}$	222.7	251.5	266.3	
	S	56.4	65.7	68.1	
Prot Kg	$\bar{x}$	178.6	205.6	216.0	
	S	41.2	48.1	49.2	
Fat %	$\bar{x}$	4.08	4.10	4.08	
	S	0.46	0.48	0.49	
Prot %	$\bar{x}$	3.28	3.36	3.32	
	S	0.21	0.23	0.23	
RW Red and White	n	158233	109218	75504	342955
Milk Kg	$\bar{x}$	4813.4	5327.9	5730.0	
	S	1077.1	1270.0	1288.6	
Fat Kg	$\bar{x}$	194.0	214.7	228.4	
	S	49.9	57.6	59.3	
Prot Kg	$\bar{x}$	162.6	183.0	194.2	
	S	37.2	43.1	44.1	
Fat %	$\bar{x}$	4.02	4.02	3.97	
	S	0.42	0.43	0.43	
Prot %	$\bar{x}$	3.78	3.44	3.39	
	S	0.21	0.22	0.21	
FP East Flemish Red Pied	n	126634	84780	54605	266019
Milk Kg	$\bar{x}$	4255.5	4687.1	5162.8	
	S	944.4	1100.4	1134.8	
Fat Kg	$\bar{x}$	163.3	180.1	197.0	
	S	41.8	48.7	50.7	
Prot Kg	$\bar{x}$	140.6	157.9	170.9	
	S	31.5	36.7	37.8	
Fat %	$\bar{x}$	3.83	3.84	3.81	
	S	0.43	0.46	0.44	
Prot %	$\bar{x}$	3.31	3.38	3.31	
	S	0.21	0.23	0.21	
WF West Flemish Red	n	31090	20250	12758	64098
Milk Kg	$\bar{x}$	4271.3	4819.9	5300.5	
	S	1084.1	1250.3	1319.9	
Fat Kg	$\bar{x}$	168.6	189.9	208.6	
	S	49.6	56.9	60.9	
Prot Kg	$\bar{x}$	144.0	164.5	179.2	
	S	36.2	42.1	44.5	
Fat %	$\bar{x}$	3.93	3.92	3.92	
	S	0.43	0.46	0.45	
Prot %	$\bar{x}$	3.38	3.42	3.39	
	S	0.20	0.21	0.21	

Table 4. Averages of breeding value estimations (zero basis 1985) for cows belonging to the dairy and the dual purpose goal. Difference between the two bases (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992) .

	Milk (kg)	Fat(kg)	Protein (kg)	Fat (%)	Protein(%)
Dairy	404.451	23.147	12.361	0.13375	-0.01139
Dual purpose	-338.558	-16.978	-10.146	-0.07829	0.0195
Difference	743.009	40.125	22.507	0.21204	-0.03089

Figure 1. Relative importance of the milk recorded Black and White and Red and White breeds in the Provinces of Belgium (birth year from 1977 to 1992)

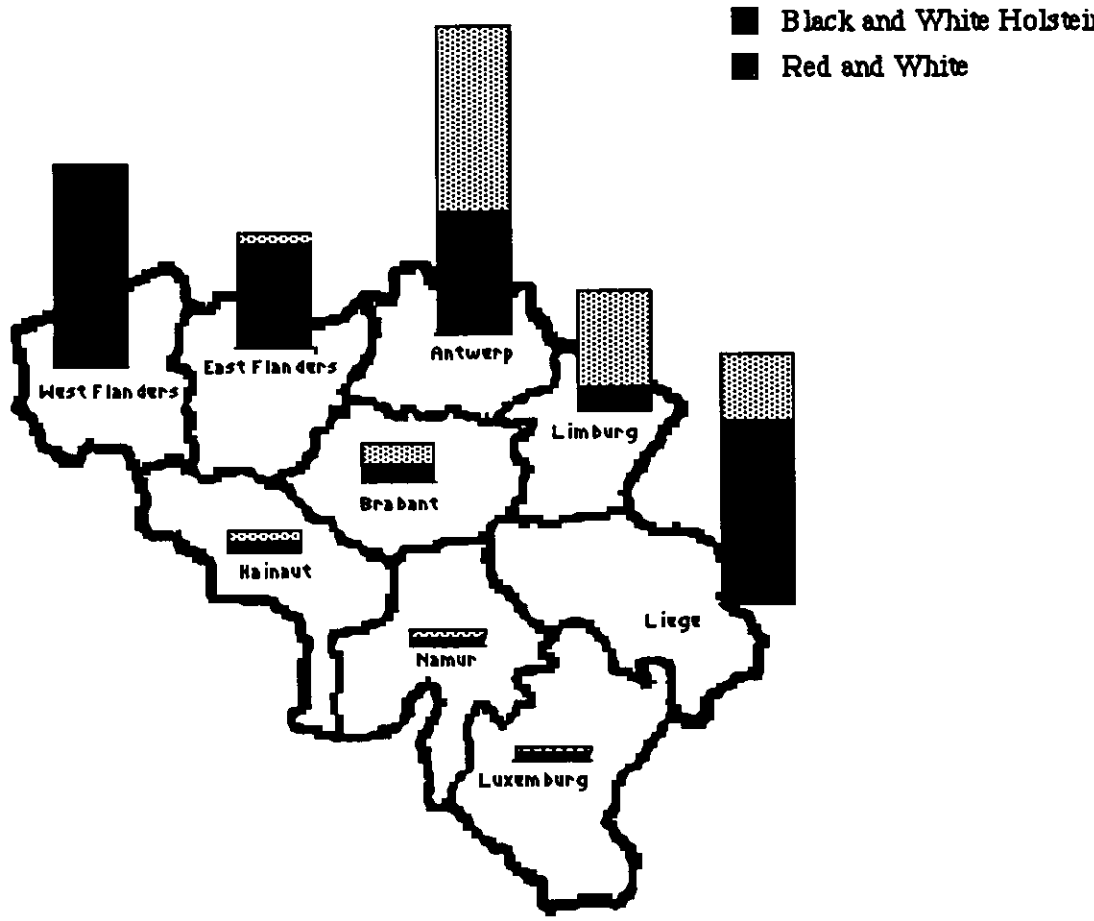


Figure 2. Distribution of the milk recorded White Red and Red breeds in the Provinces of Flanders (birth year from 1977 to 1992)

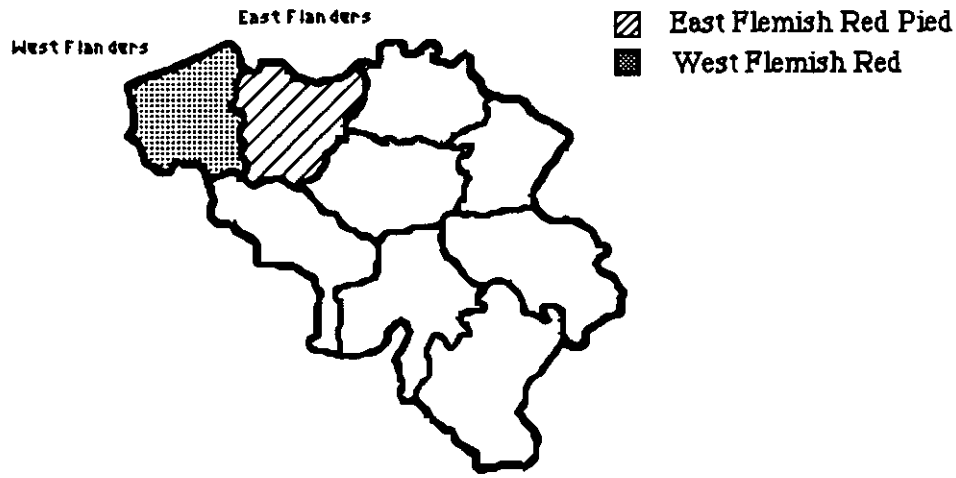


Figure 3. Estimated genetic trend of Milk yield for the different Belgian dairy breeds (birth year from 1977 to 1992)

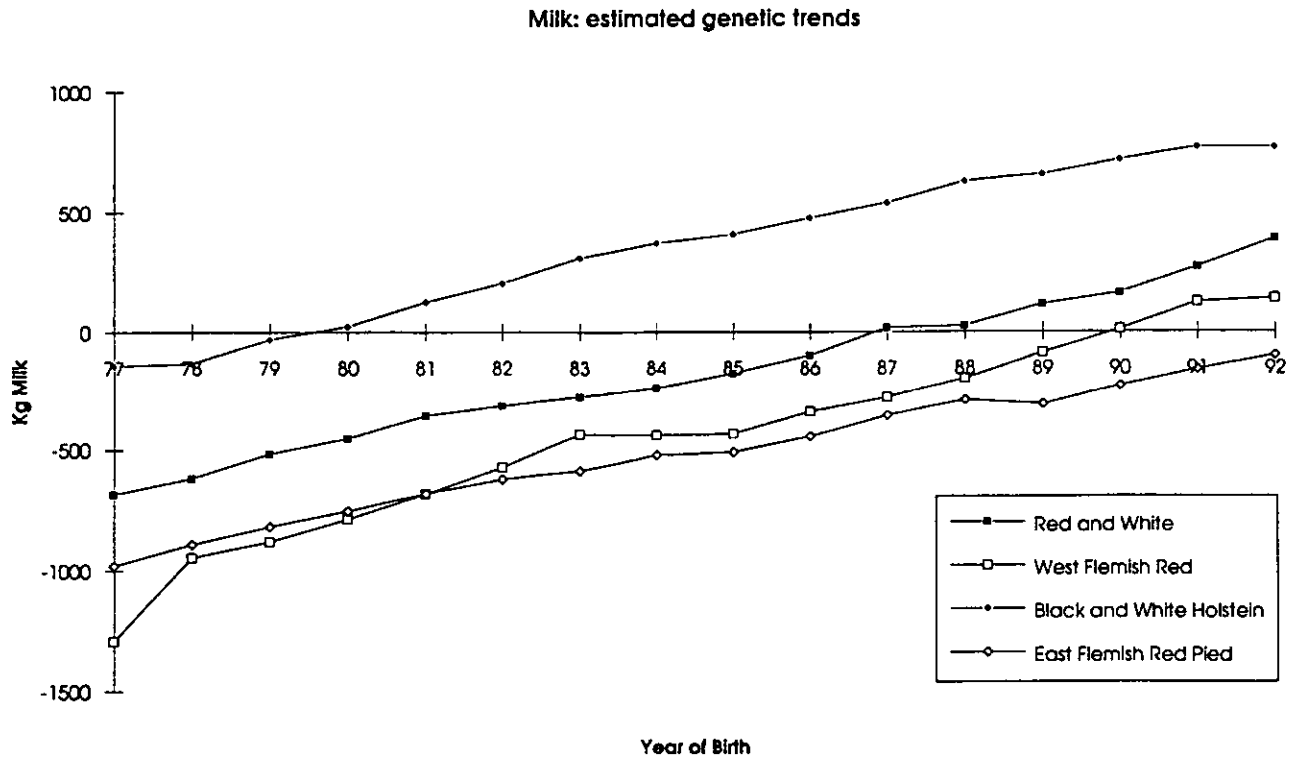


Figure 4. Estimated genetic trend of Fat percentage for the different Belgian dairy breeds (birth year from 1977 to 1992)

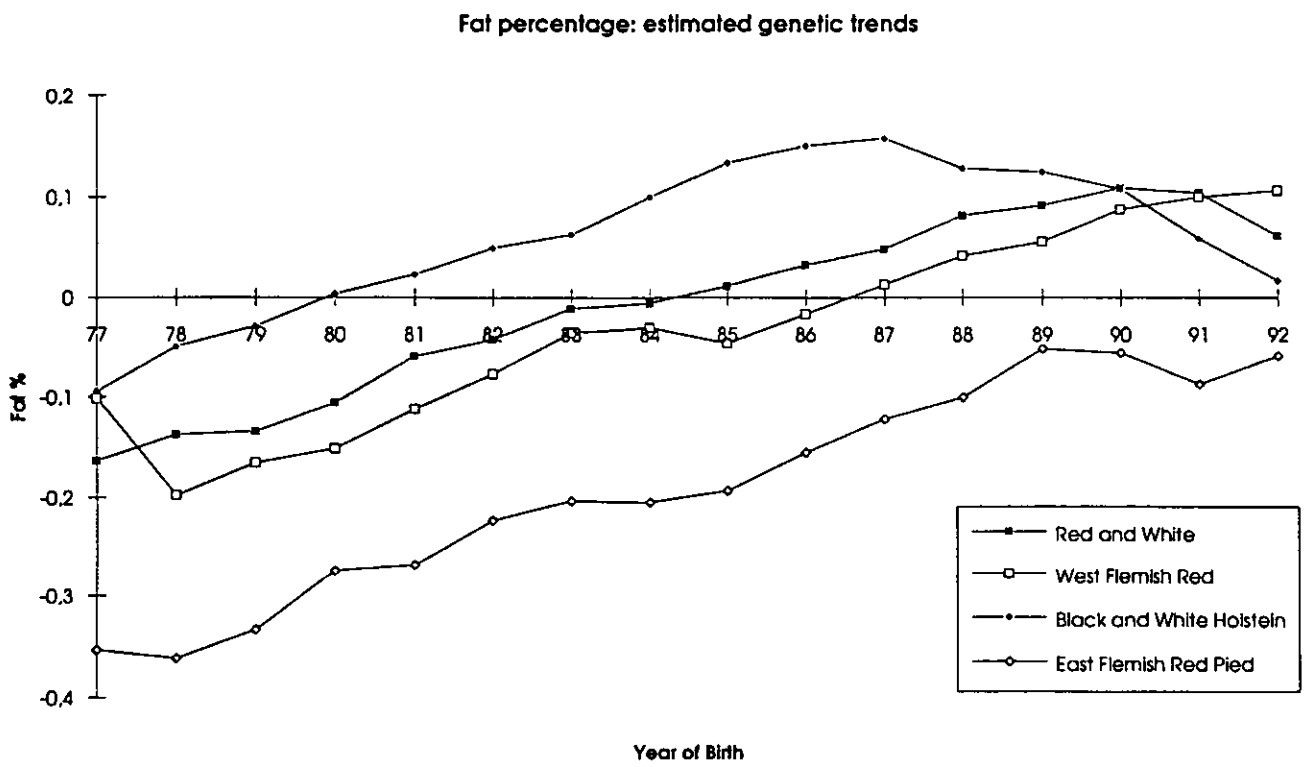


Figure 5. Estimated genetic trend of Protein percentage for the different Belgian dairy breeds (birth year from 1977 to 1992)

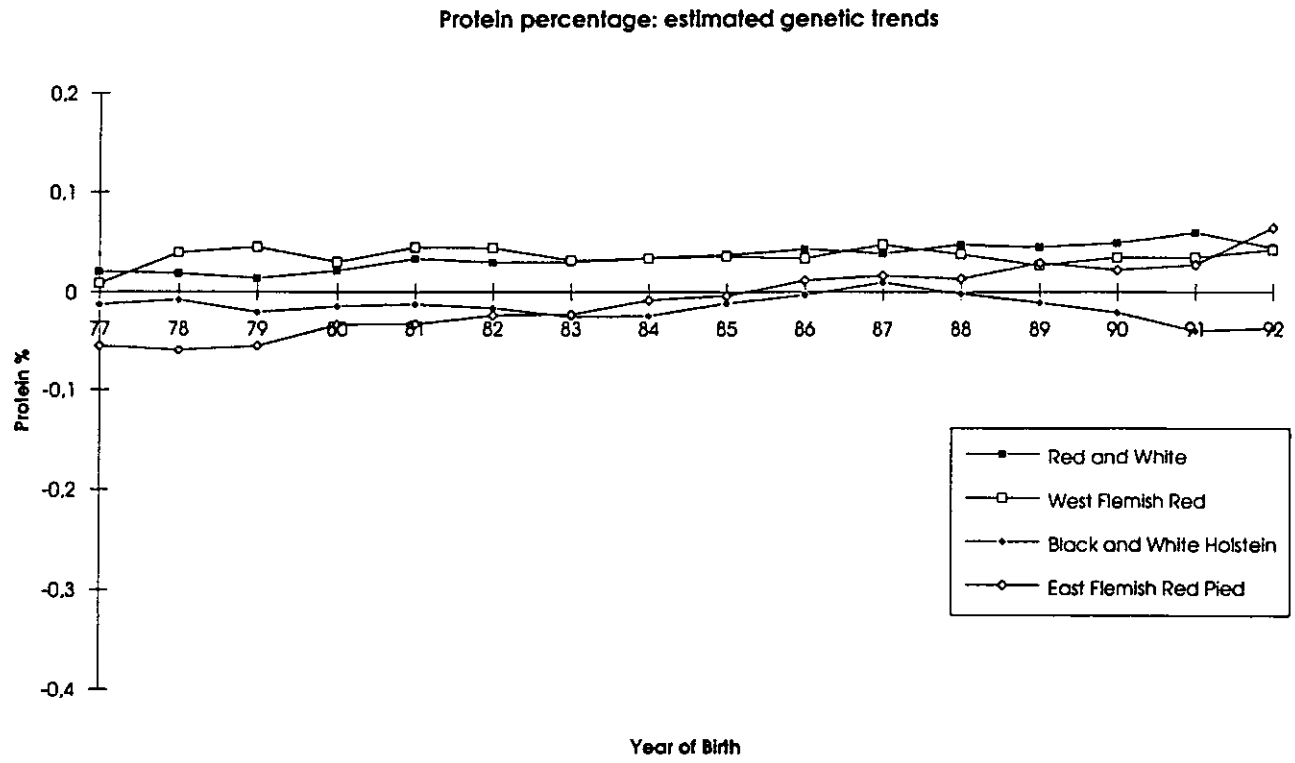


Figure 6. Estimated genetic trend of Milk yield for the two dairy objectives (birth year from 1977 to 1992)

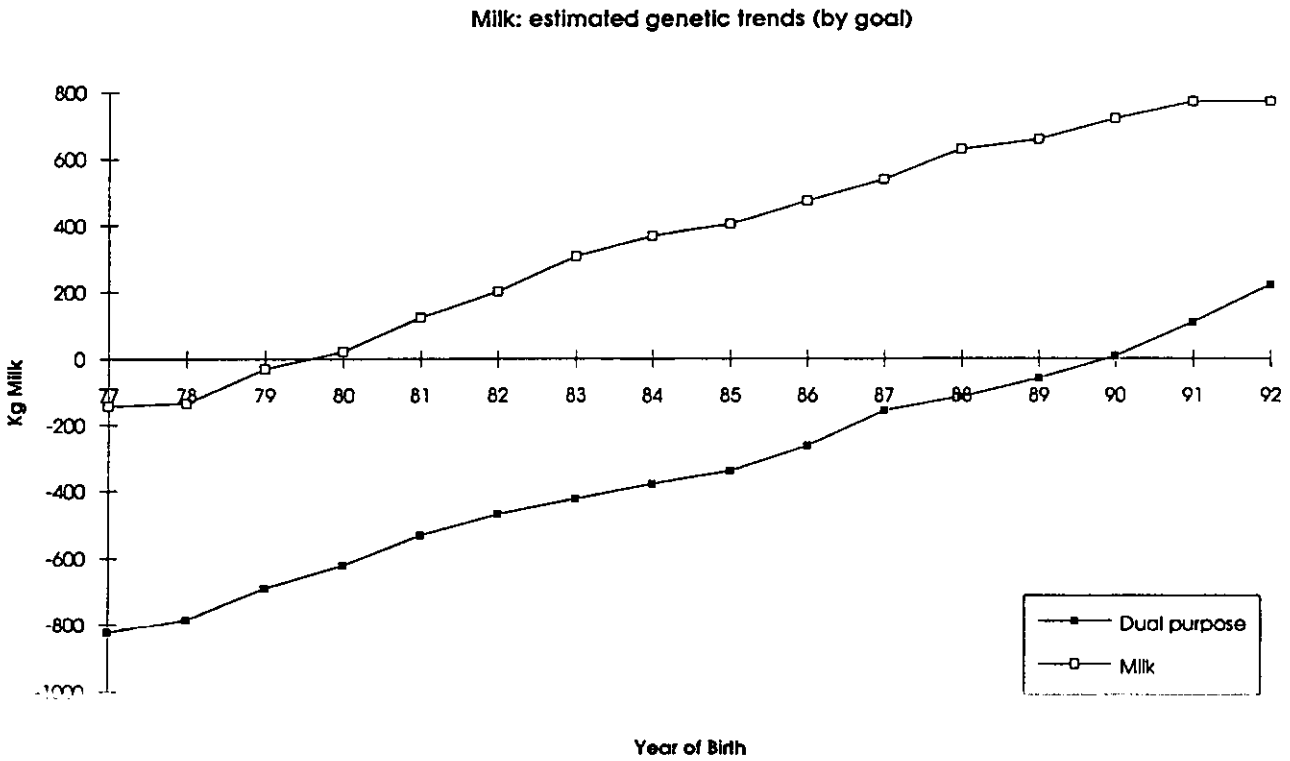


Figure 7. Estimated genetic trend of Fat percentage for the two dairy objectives (birth year from 1977 to 1992)

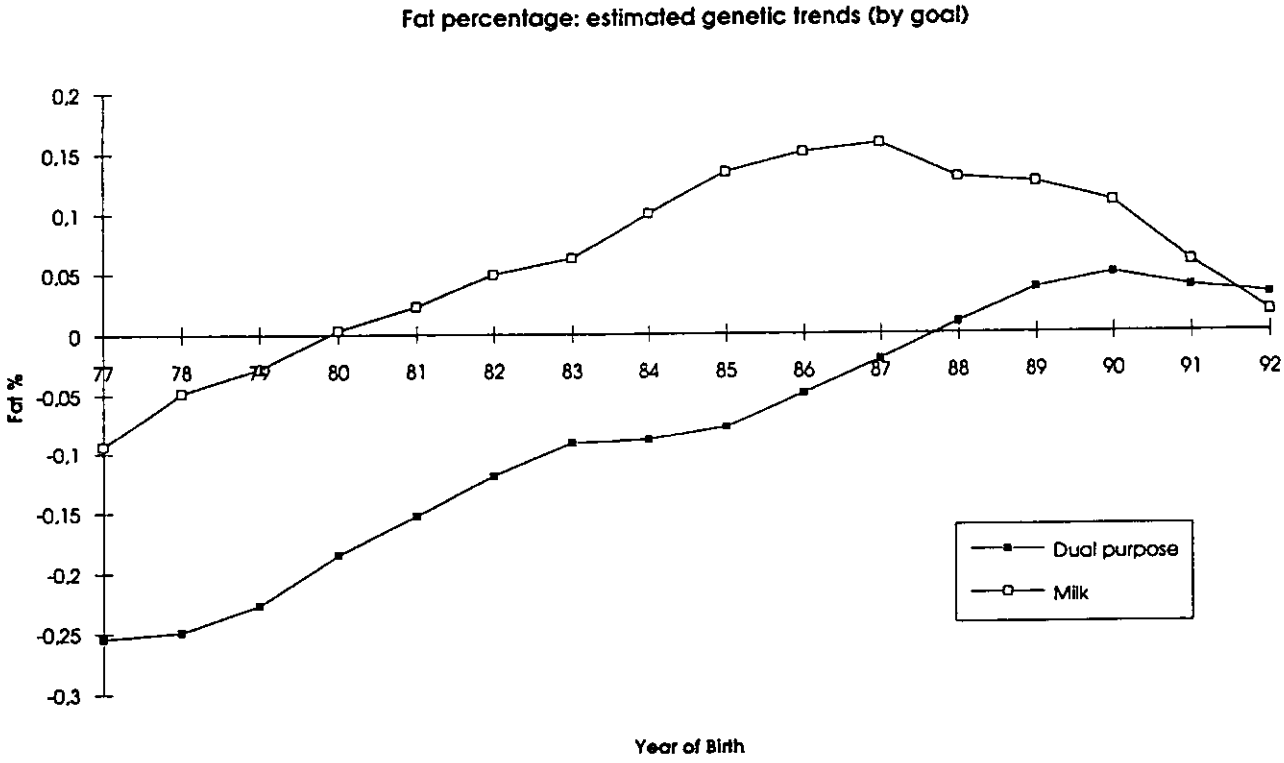
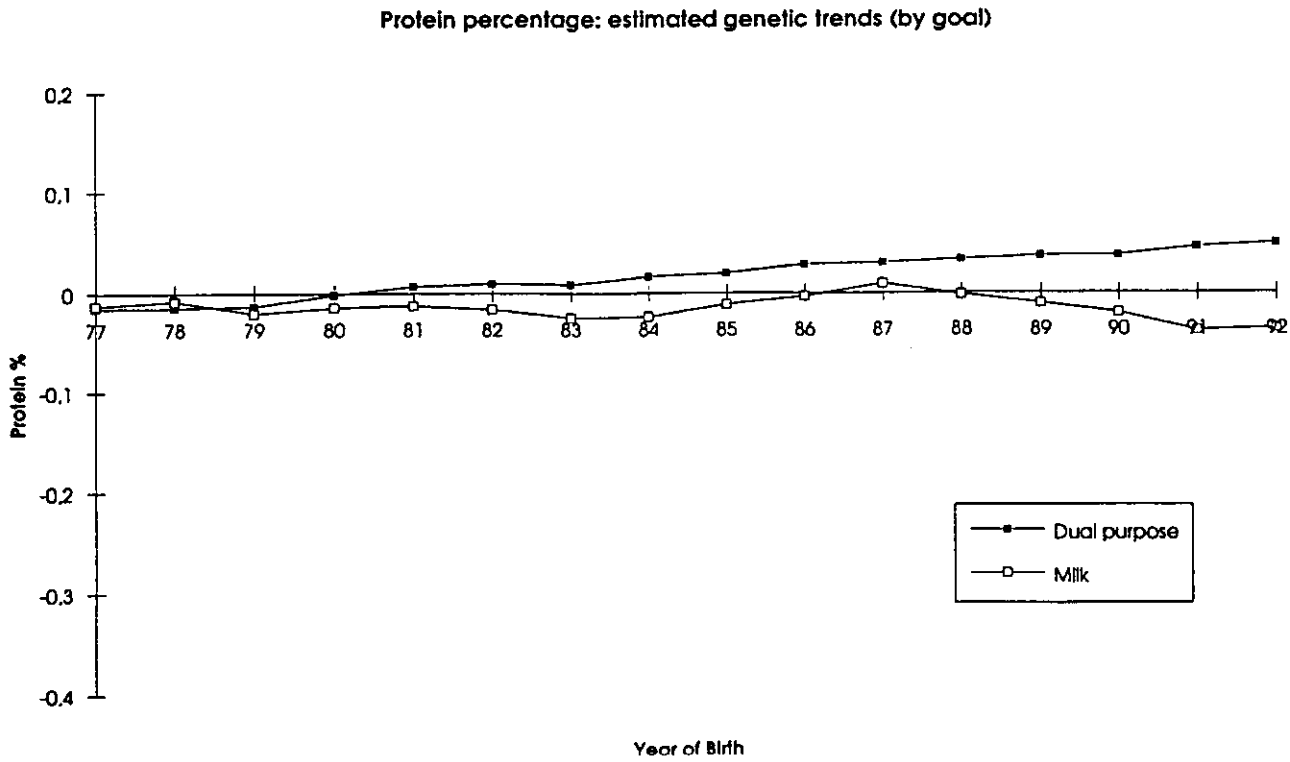
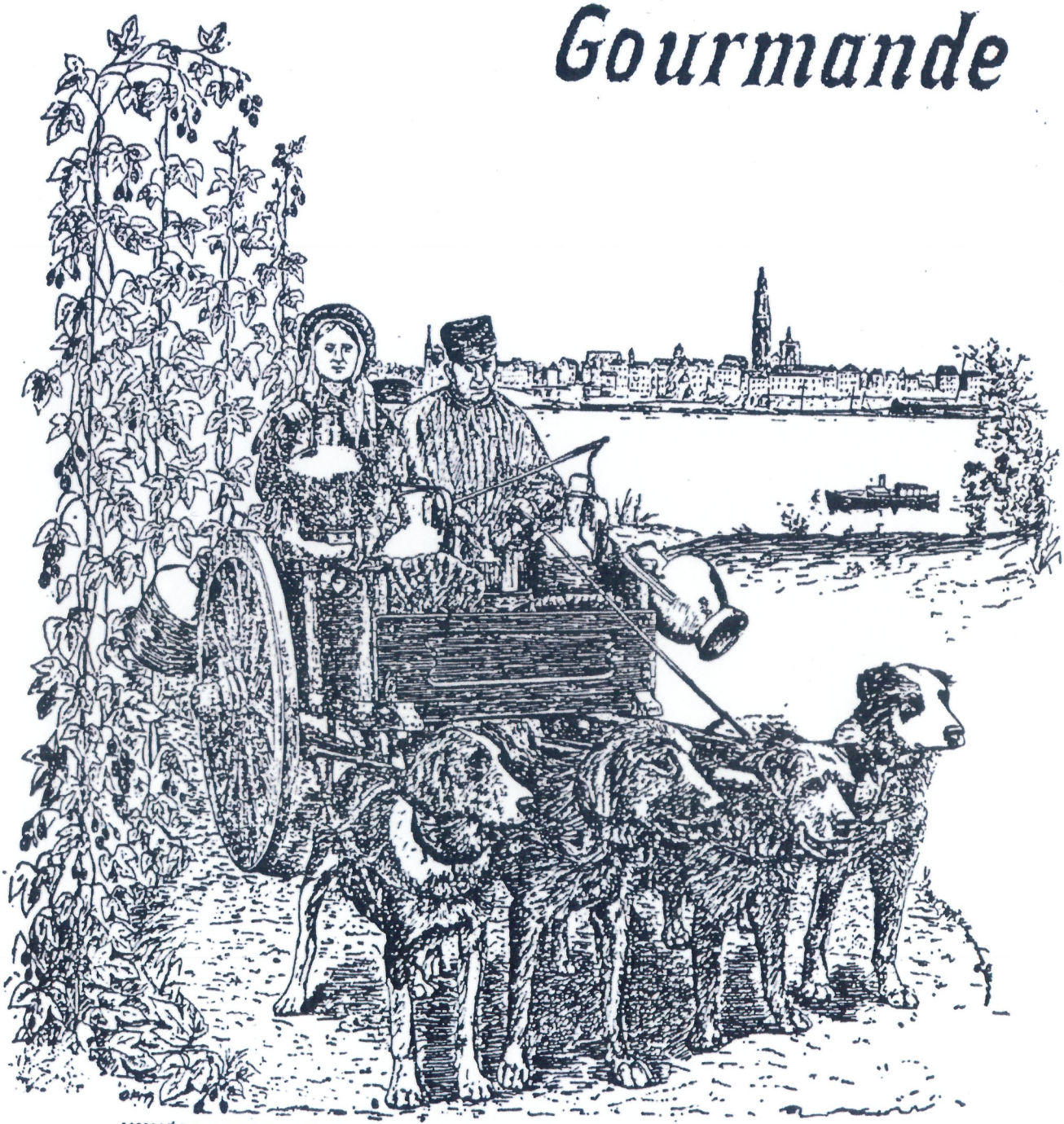


Figure 8. Estimated genetic trend of Protein percentage for the two dairy objectives (birth year from 1977 to 1992)



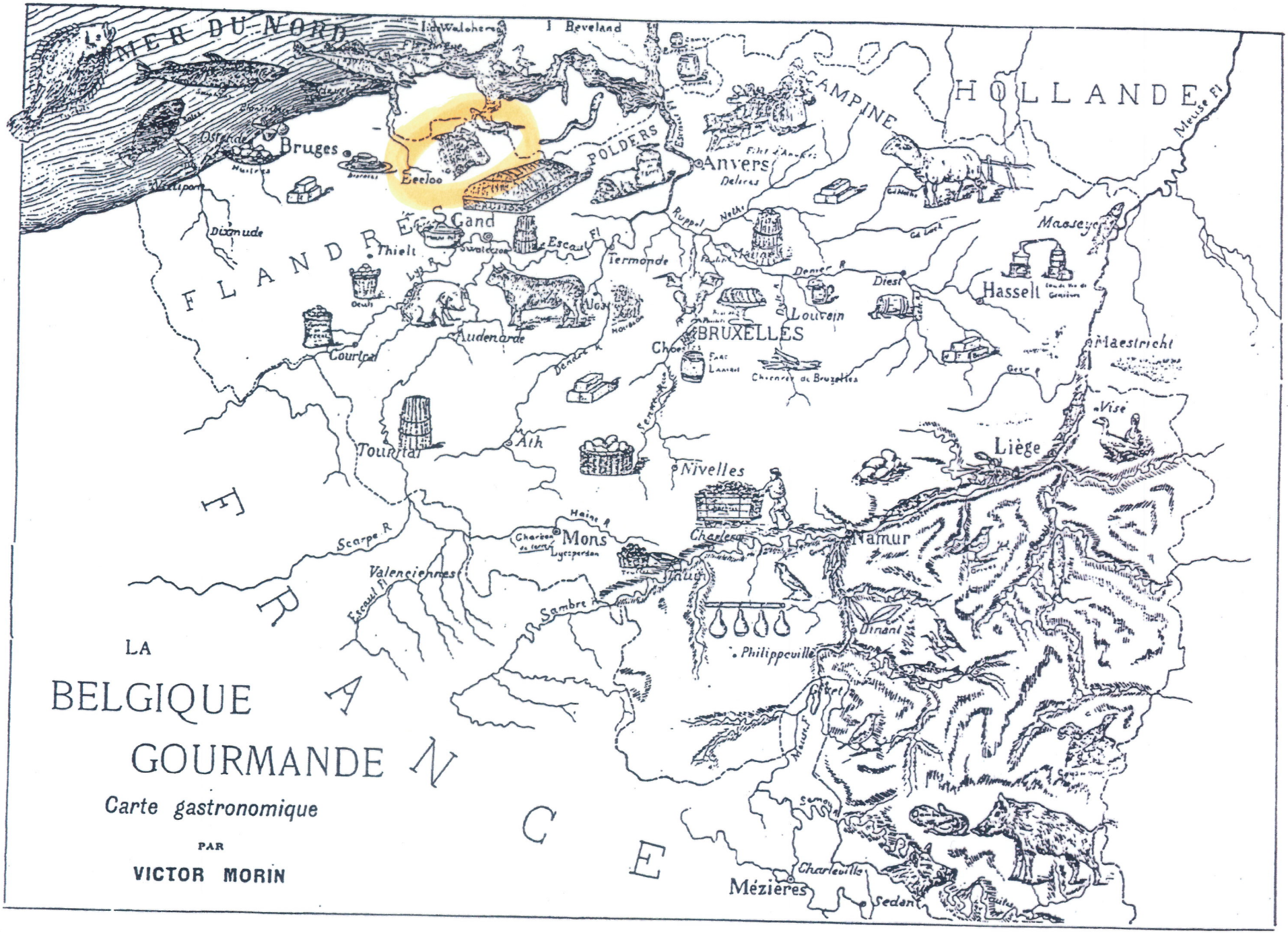
1899 - 1900

La Belgique Gourmande



NUMÉRO EXCEPTIONNEL de l'ART CULINAIRE (N° 20 de l'abonnement de 1899. — 17e Année).

ABONNEMENT à l'ART CULINAIRE, Un an : France : 12 francs
4, Place Saint-Michel. Paris. (Edition bi-mensuelle) Etranger :
Adresser tout ce qui concerne les abonnements à M. Rubatel.


LA
BELGIQUE
GOURMANDE
Carte gastronomique
PAR
VICTOR MORIN
MER DU NORD
HOLLANDE
FLANDRE
FRANCE
CAMPINE
POLDERS
Bruges
Ostende
Zeeloo
Anvers
Gand
Thielt
Termonde
Audenarde
Courtrai
Tournai
Ath
BRUXELLES
Louvain
Diest
Hasselt
Maaseyck
Maestricht
Visé
Liège
Nivelles
Charleroi
Namur
Mons
Valenciennes
Dinant
Philippeville
Mézières
Charleville
Sedan

Bijlage 14 Guide Gourmand 1939

CLUB DE LA BONNE AUBERGE
1939

JEMS'S
IST UN "BON" PORTO

Service
L'Art de Bien Manger et de Bien Boire
27, rue Laekenveld, BRUXELLES. — Tél. : 26.55.28 et 25.08.75

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

GUIDE GOURMAND

ET

CARTE GASTRONOMIQUE

Édité par le Club de la Bonne Auberge

en collaboration avec

Jacques Souhami

sous la présidence d'honneur de

Curnonsky

Prince élu des Gastronomes

la bonne route
la bonne table
le bon gîte

950 bonnes adresses

Frs belges 10

indispensable à tout touriste

BRABANT

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Carpes, tanches et anguilles d'étangs; chevennes et ides de la Nèthe.

Elevages : Poulets de Bruxelles, canards de Merchtem, pigeons de fermes; bovidés race bleue; moutons Texel; porcs Yorkshire; lapins gris perlé de Hal; chèvres blanches et chamoisées.

Gibiers : Lièvre, lapin, chevreuil, bécasse.

Légumes : Jets de houblon de Assche et Ternath; cresson de fontaine de Vieux-Genappe; choux de Londerzeel, Wolverthem, Vlesenbeke, Neder-over-Heembeeck; haricots et carottes de Londerzeel; chicorées Witloof et céleris de Evere; céleri (variété Chemin) de Louvain; choux-fleurs de Louvain; petits pois (le délicieux Krombek ou pois Serpette) de Kessel-Loo, Wesembeek-Stockel, Aerschot, Keerbergen, Dieghem et Crainhem; pommes de terre marjolin de Assche; tomates de Hoeylaert; choux de Bruxelles.

Champignons : Champignons de couche de Bruxelles et de Grez-Doiceau; bolets et oronges vineuses de la forêt de Soignes; morilles; armillaire couleur de miel; pied bleu; charbonnier; palomet; chanterelles (forêts de Soignes et de Meerdael).

Fruits : Raisins et pêches de Hoeylaert; fraises de Dilbeek, Itterbeek Schepdael, Vlesenbeek, Lennick-St-Quentin; pommes, poires et cerises de Hal, Lennick-Saint-Quentin et Assche; guignes noires et blanches; cerises water krieken; griottes du Nord; framboises des environs de Bruxelles; cassis du Hageland (entre Louvain, Tirlemont et Diest).

Divers : Rhubarbe de Bruxelles.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe à la bière.

Condiments et adjuvants : Cornichons de Vlesenbeke, Assche et Ternath; moutarde et pickles de Bruxelles.

Hors-d'œuvre froids : Poissons fumés, filets de harengs secs et marinés; moules en daube; anguilles au vert.

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Poisson à la daube; moules et frites.

Plats de viande : Choesels au Madère (le jeudi seulement); fricadelles, ballekes; carbonades flamandes; poulet rôti.

Charcuteries.

Plats de gibier.

Plats de légumes : Chicorées braisées au jus; jets de houblon à la poulette.

Fromages : de Bruxelles.

Douceurs : Pain à la grecque, speculoos, bernardins, pain d'amandes, cramique, couques d'Assche, doublés de Nivelles, Wastais de Wavre.

Pâtisseries-confiseries : Tarte au maton et tarte au fromage de Nivelles et Wavre; tarte al djotte de Nivelles.

Boissons : Bières de Hougaerde, de Diest et de Louvain; faro, lambic, gueuze et krieken-lambic de Bruxelles (lambic aux cerises).

Liqueurs et spiritueux : Advocaat (jaunes d'œufs au genièvre).

FLANDRE OCCIDENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Crevettes d'Ostende et Blankenberghe; huîtres d'Ostende et de Nieuport; turbots, soles et en général tous poissons plats de la mer du Nord; gardons, goujons, perches, tanches, rousses, brêmes, carpes et brochets de l'Yser et de l'Escaut; anguilles de l'Yser.

Elevages : Bovidés : race rouge; moutons Texel; porcs indigènes; chèvres blanches; lapins géants des Flandres; poules Wyandottes et Rhode-Island.

Gibiers : Vanneaux, bécasses, bécassines, gibier d'eau, lièvre, lapin, canard sauvage, faisan.

Légumes : Pommes de terre de primeur de Middelkerke, Wenduyne, Westende et Lombartzyde; pommes de terre « grauwe pellen » de Oostduinkerke et La Panne.

Champignons : Morilles (au littoral).

Fruits : Groseilles de Ghistelles et de Oudenburg.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants : Moutarde de Furnes; beurre de Furnes et de Dixmude.

Plats de poisson : Waterzoï de poissons.

Fromages : Fromage de Watou.

Douceurs : Nœuds de Bruges, babeluttes d'Ostende, pavés et trekkelongen d'Ypres, biscottes de Courtrai et Menin, rocs de Blankenberghe, babillards et charlots de Furnes, miel d'Adinkerque.

Pâtisseries : Flans et tartes au fromage de Messines.

Boissons : Bière de Courtrai.

FLANDRE ORIENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Gardons, goujons, perches, tanches, rousses, brêmes, carpes et brochets de l'Escaut; anguilles de Baesrode, Mariakerke et Rumpst.

Elevages : Volailles d'Audenarde et de Renaix; canards et canetons d'Huttegem; bovidés : race pie-rouge; moutons Texel; porcs Yorkshire; chèvres blanches; lapins géants des Flandres, bleus de Beveren et Saint-Nicolas, blancs de Termonde.

Gibiers : Perdreaux, faisans, lièvres, lapins sauvages, bécassines, canards sauvages, faisans, bécasses.

Légumes : Jets de houblon d'Alost; tomates de Loochristi et Saffelaere; choux-fleurs d'Alost, Swynaerde, Mariakerke et Vinderhaute; petits oignons blancs d'Alost et Vinderhaute; pois, épinards et haricots verts de l'arrondissement de Termonde; pommes de terre de Moerzeke.

Champignon :

Fruits : Noix du nord de la province; fraises de Beirvelde et Laerne; groseilles d'Audenarde; cerises, prunes, poires et pommes de Landegem et Hansbeke.

Divers : Rhubarbe d'Alost.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Waterzoï, petite marmite.

'West-Vlaanderen, waar de regen daalt op straten, pleinen en op dak en torenspits van hemelhoge kerken, die in dit vlakke land de enige bergen zijn, waar onder de wolken vele jonge gesneuvelden begraven zijn, en vruchtbare westenwind het land nog vlakker slaat, daar loopt het vee, het Rode Vee.'
(auteur: onbekend)

Naast het Belgisch-witblauwras kent België nog een tweede gespecialiseerd vleesveeras: het rode ras van West-Vlaanderen. Een bijna vergeten ras, want de aantallen zijn bijzonder klein geworden. 'Maar het ras kan in de consumptiemarkt nog steeds iets betekenen als nicheproduct', zegt dierenarts en liefhebber van het rode ras Robert Dutordoir.

De succesvolle opgang van het Belgisch-witblauwras deed het rode vleesras van West-Vlaanderen in de vergeethoek belanden. Een harde kern van een tiental professionele veehouders en een handvol hobbyisten is echter sterk aan het ras gehecht, zoals Noel Vandecasteele. Noel Vandecasteele (61) bezit in het West-Vlaamse Koekelare een veekoppel van tachtig stuks rood dikbilvee. Ten huize Vandecasteele fokt men onder het suffix 'van de Groene Wandeling' al ruim negentig jaar met het ras. Noel Vandecasteele maakt sinds de oprichting van het Studie- en Documentatiecentrum voor Vlaamse Rundveerassen (SDVR) deel uit van de werkgroep die het rode ras in stand moet houden. Verliefd op de dikbilvleeskoeien met een dieprood jasje is ook dierenarts Robert Dutordoir. Dutordoir

'Het rode ras van West-Vlaanderen ka n nog iets betekenen als nicheproduct'

Uit de vergeethoek

Robert Dutordoir: 'Rood weegt als lood. Op de bascule ben je steeds positief verrast door de kilo's'

heeft een praktijk voor grote huisdieren en is ki-dierenarts. Vandecasteele en Dutordoir kennen het verhaal achter het ras als geen ander.

Durham- of devoninvloed?

'Geschiedkundig vinden we zowel in teksten als op schilderijen uit de late Middeleeuwen een homogene dieprode runderpopulatie terug tussen de bovenlopen van de rivieren de IJzer en de Leie', vertelt Robert Dutordoir. 'Het ras, dat van oorsprong een dubbeldoeltype is, is vermoedelijk al vijfhonderd jaar oud. Nergens anders in West-Europa was toen zo'n homogeniteit te vinden.'
Het centrum van het ras werd gevormd door de dorpen Watou in Vlaanderen (België) en Hazebrouck en Cassel in Frans-Vlaanderen (Frankrijk). Na de onafhankelijkheid van België in 1830 zorgde een verschillende veehouderijaanpak van de Franse en Belgische overheid voor een tweedeling in het ras. In Frankrijk gaf men het ras een melkveeoriëntatie en staat het heden ten dage nog te boek als rouge des Flandres. In België kreeg het vee een hogere vleesaanzet via inkruising met het Engelse durhamras. 'Gezien de uniforme, dieprode haarkleur betwijfel ik evenwel dat het een inkruising met Durham was', stelt Dutordoir. 'Durham gaf een dominante schimmelkleur. Ik denk daarom dat er eerder een inkruising met het Engelse rode devonras heeft plaatsgevonden, maar harde bewijzen heb ik daarvoor niet.'
In 1906 werd in België een rasstamboek opgericht met de benaming 'het rood-Vlaamse ras', later omgedoopt tot 'het rode ras van West-Vlaanderen' vanwege het geografisch welomlijnde fokgebied dat zich situeerde in de Vlaamse kustprovincie West-Vlaanderen. In 1978 volgde een opsplitsing binnen het ras in een dubbeldoeltype- en een dikbiltypevleesrichting. 'In feite is de evolutie gelijklopend geweest aan die in het Belgisch-witblauwras', legt Dutordoir uit. 'Onder invloed van stijgende vleesprijzen en de opkomst van de techniek van de keizersnede eind jaren vijftig, begin jaren zestig, is een aantal veehouders vlees gaan aanfokken.'
'In 1978 was drie kwart van de populatie dubbeldoel en één kwart uitsluitend vleesgericht', vult roodfokker Noel Vandecasteele aan. 'Een opsplitsing binnen het stamboek was dus de logica zelve.'
Zo'n tien professionele vleesveehouders en nog een handvol hobbyboeren fokken rode dikbillen. 'Ik heb de meesten bezocht', zegt Dutordoir. 'Ik schat dat er alles samen nog tweeduizend echte vleeskoeien zijn. Officiële cijfers zijn mij echter niet bekend. Niemand registreert de dieren nog in het stamboek.' Op haar hoogtepunt schat de dierenarts dat de totale rode vleespopulatie zeker het tienvoudige heeft bedragen.

Noel Vandecasteele: 'Een rode dikbil bezit de capaciteit om kwaliteitsvlees te produceren op basis van gras'

Fijn vlees en smaakvol

In 1993 registreerde de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (VRV) nog 10.000 inseminaties met het rode vleesras. Vanwaar die terugloop? 'De concurrentie van het witblauwras', antwoordt Vandecasteele.

Het rode ras van West-Vlaanderen: raskenmerken en fokkerijvooruitzichten

Het rode ras van West-Vlaanderen is een vroegrijp vleesras. De haarkleur is uniform dieprood. Kleine, witte vlekken zitten er op de kop, de buik, de uier en de staartpunt. De neusspiegel is ofwel vlezig roze of zwart. De dieren zijn (waarschijnlijk) homozygoot dikbil, de kalveren worden geboren via keizersnede. De dieren zijn al vruchtbaar op een leeftijd van één jaar en kunnen een eerste maal afkalven op 24 tot 28 maanden. De dieren bezitten een zacht karakter, sterk maar zwaar beenwerk en zijn schurftbestendig.
Volwassen stieren meten 150 centimeter voor een gewicht van gemiddeld 1200 kilogram, dat kan oplopen tot 1300 à 1400 kilogram. De vrouwelijke dieren meten op volwassen leeftijd 136 à 142 centimeter en wegen in normale conditie tussen de 750 à 850 kilogram. De vleesaanzet op basis van ruwvoer is hoog. De stieren worden op S-europschaal S-geklasseerd en slachten 68 tot 70 procent uit, de vrouwelijke dieren zitten in de E-klasse en geven een slachtrendement van 65 procent.

Het true type in het rode dikbilras

Het Studie- en Documentatiecentrum voor Vlaamse Rundveerassen (SDVR), opgericht in 1988 door de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging VRV, is heden ten dage belast met een beperkt instandhoudingsprogramma voor het vleesras. 'Vijftien jaar lang was de stier Ekimos het ki-boegbeeld van het ras', vertelt Gabriël Deschuymer, SDVR-verantwoordelijke. 'In 2003 kwam daar de stier Urbanus bij en in 2006 de stier Zuil. Het SDVR legde ook een genenbank aan met sperma van oude ki-stieren. Hieruit moeten nieuwe ki-stieren resulteren voor bloedverversing.'
'Verder is een samenwerking met het Nederlands verbeterdroodbontras niet ondenkbeeldig. Zij missen hoogtemaat die wij in het rode ras hebben, wij missen fijn beenwerk dat zij dan weer wel hebben. Beide rassen kunnen elkaar dus perfect aanvullen. Rode Franse dikbilrassen zijn geen optie, dan boet je te veel aan vleeskwaliteit in.'

'Het witblauw heeft een hogere rendabiliteit vanwege een hoger slachtrendement en bezit minder zwaar beenwerk. Alhoewel, de rode dikbillen hoeven niet te blozen: een rode stier slacht gemiddeld 68 à 70 procent uit, een koe 65 procent.' 'Nog gisteren heeft één van mijn klanten een rode stier laten slachten', vertelt Dutordoir. 'Het dier woog op voet 1442 kilogram. Rood weegt als lood. Op de bascule ben je steeds positief verrast door de kilo's. Verder is de terugloop van het ras ook het gevolg van het verdwijnen van de provinciale veeteeltstructuren in 1992. De omkadering voor het ras verdween hiermee. Een spijtige evolutie, want het ras kan als nicheproduct zeker een betekenis hebben in de markt. Het vlees is fijn van draad, mals en smaakvol, omdat het heel licht met gezond vet doorregen is. De kleine Franse vleesrassen zoals het bazadaise- en het salersras doen het lokaal zeer goed en zouden als voorbeeld kunnen dienen voor veehouders, overheid en consumenten hier.'
'Er is een groot verschil met de Franse consument', geeft Vandecasteele aan. 'Het chauvinisme van een West-Vlaming reikt niet hoger dan zijn sokken.'

Vette weiden

De 'vette weiden' die het westen van de provincie West-Vlaanderen kenmerken, liggen aan de basis van de smaakeigenschappen van het vlees van het rode ras. 'Het is algemeen bekend dat je op deze weiden gemakkelijk runderen kunt laten opgroeien en afmesten,' legt Dutordoir uit, 'vandaar ook de term vette weiden.'
Wat kenmerkt die weiden dan zo? 'Deze weiden zijn permanente weilanden met een zware polderklei als ondergrond. De botanische samenstelling is zeer gevarieerd: Engels raaigras, rode en witte klaver, kamgras, ruwbeemdgras, lammerstaart, gestreepte witbol, grote vossenstaart en gewone glashaver. De rijke samenstelling bezit een hoog linoleenzuurgehalte, waardoor de vetzuursamenstelling in het vlees van het rode ras zeer gunstig overhelde naar meer onverzadigde omega 3-vetzuren. Het rundvet bevat bovendien een hoog gehalte geconjugeerd linolzuur (CLA) waaraan nu anti-carcinogene eigenschappen worden toegeschreven', zegt Dutordoir.
'De vette weiden vind je nu nog enkel terug in natuurgebieden', zegt Vandecasteele. 'De meeste weiden zijn met de komst van krachtige tractors gescheurd voor de productie van onder andere graangewassen. En gelijktijdig verdween ook het rode ras uit het landschap. Wat wel overblijft, is de capaciteit van een rode dikbil om kwaliteitsvlees te produceren op basis van gras. Vraag het maar aan de afmesters die ons vee opkopen. De huidige context met de hoge krachtvoeder- en stroprijzen speelt in ons voordeel. We zijn terug van weggeweest.'

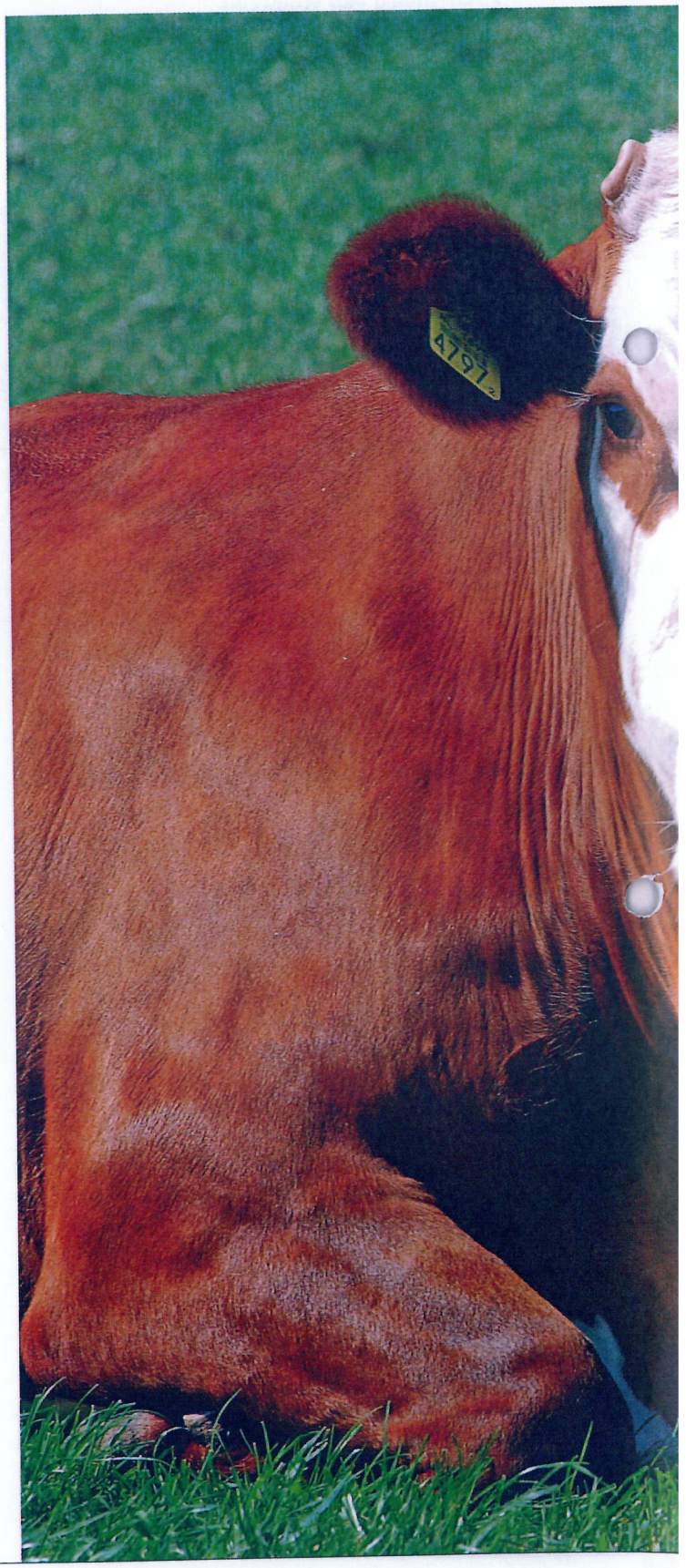
Guy Nantier

Professionele marketing ef

Lekker vlees redt bed

De laatste jaren krijgen zeldzame runderrassen steeds vaker steun van commerciële partijen. Lekker vlees met een goed verhaal blijkt vaak meer voor een ras te kunnen doen dan subsidiegeld van goedwillende overheden.

tekst **Wichert Koopman**



Het project 'De blaarkopketen' trok bij de start drie jaar geleden veel aandacht. Het idee was uniek. Door een samenwerking tussen commerciële partijen, van veehandel en mesterij tot slagerij en groothandel, werd met een startsubsidie vanuit de overheid een professionele keten opgezet om vlees van blaarkopossen en -vaarzen tegen meerwaarde af te zetten in de horeca, bedrijfsrestaurants en zorginstellingen.Naast een keten voor vlees zou ook een keten voor zuivel worden ontwikkeld. De verwachtingen waren hooggespannen. Als de ambities van de ketenpartijen waargemaakt zouden worden, zou het een flinke impuls geven aan de ontwikkeling van het blaarkopras.

'We zijn aan iets heel nieuws begonnen. We proberen het ras perspectief te bieden vanuit de markt. Dat is spannend', vertelt Ben Barkema, die als adviseur en blaarkopliefhebber veel tijd en energie in het project steekt. 'Vrij snel na de veelbelovende start sloeg de recessie toe. Daar hebben we nu veel last van. De kwaliteit van het vlees staat buiten kijf. Maar de hogere kostprijs blijkt met name voor instellingen op dit moment een belemmering. De afzet blijft steken op acht tot tien dieren in de week. Dat is nogal wat minder dan we voor ogen hadden. Maar we hebben onszelf niet voor niets vijftien jaar de tijd gegeven. Alle betrokken partijen staan nog steeds achter het project en blijven werken aan het ontwikkelen van afzetkanalen.'

Het plan om ook aan de melk van blaarkopkoeien meerwaarde te geven liep vertraging op, maar lijkt binnenkort concreet te worden. De eerste proefkazen van melk van een blaarkopbedrijf zijn er. Over een aantal maanden ligt er een speciale blaarkopkaas in diverse speciaalzaken. De betrokken veehouder vangt een plus van drie cent boven op de garantieprijs van Friesland-Campina.

Oerwoud aan keurmerken

De blaarkopketen is een voorbeeld van de ontwikkeling van ketens om producten van zeldzame runderrassen tegen meerwaarde te vermarkten. De Vereniging Lakenvelder Runderen heeft de Stichting Lakenvelder Vlees

ctiever dan subsidiegeld

reigde runderrassen

Blaarkopketen blijft werken aan ontwikkeling van verkoopkanalen

opgezet en vanuit Overijssel verovert de club Natuurboeren uit de buurt het schap van lokale supermarkten met vlees van oud-Hollandse rassen uit de natuur. Ook hier is het plan om landelijk op te schalen tot enkele tientallen dieren in de week. En dan zijn er nog talloze kleinschalige projecten van individuele veehouders en bijvoorbeeld Stichting De Witrik en Stichting Roodbont Fries vee.

'We zien de laatste jaren een oerwoud aan initiatieven en keurmerken', vertelt Geert Boink, voorzitter van de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH). 'Op zich is die veelheid aan projecten natuurlijk hartstikke goed. Hoe meer kansen voor zeldzame rassen, hoe beter. Maar een project heeft voor ons als Stichting Zeldzame Huisdierrassen pas echt meerwaarde als het daadwerkelijk bijdraagt aan de ontwikkeling van een ras. Zo moet raszuivere stamboekfokkerij gewaarborgd zijn.'

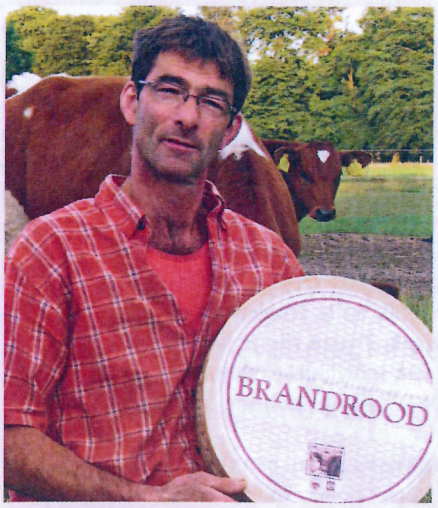
Boink heeft de rol van zijn stichting, mede als gevolg van krimpende subsidiepotten, de laatste jaren duidelijk zien veranderen. 'Als SZH zijn we nu vooral adviseur als het gaat om fokdoelen, registratie, fokprogramma's en het beheersen van inteelt. Voor promotie van rassen hebben we niet veel geld. Wel ondersteunen we commerciële initiatieven van stamboeken en ondernemers door ze een plaatsje te geven op de website www.zeldzaamlekker.nl. Zo hopen we de producten meer bekendheid te geven en kennisuitwisseling te bevorderen.'

De Stichting Zeldzame Huisdierassen blijft naast adviseur belangenbehartiger naar de overheid. Zo wordt op dit moment gewerkt aan het merken van zeldzame huisdieren binnen de I&R-database. Zo ontstaat een zogenaamd 'paraplubestand' van dieren die extra bescherming verdienen mocht er in geval van een besmettelijke dierziekte geruimd moeten worden.

Comeback rood ras

In Vlaanderen speelt de overheid nog een directe financieel ondersteunende rol in het behoud van bedreigde rassen. Zo is voor fokkers van het witrood ras van Oost-Vlaanderen, het witblauw dubbeldoelras van Vlaams-Brabant en het rood dubbeldoel en het vleesras van West-Vlaanderen een regeling waarbij ze voor een periode van vijf jaar kunnen intekenen voor een subsidie van 100 euro per dier per jaar voor al hun dieren vanaf zes maanden die voor minstens 75 procent raszuiver zijn. 'Met deze ondersteuning wil de Vlaamse overheid het economisch rendement van de moderne hoogproductieve rassen en de oorspronkelijke streekeigen rassen dichter bij elkaar brengen', vertelt Gabriël Deschuymer van het Studie- en Documentatiecentrum voor Vlaamse Rundveerassen (SDVR). Het SDVR werd in 1998 opgericht om de instandhouding van de Vlaamse rassen te garanderen.

Bijzondere kaas van bijzondere koeien



Michiel Cassuto: 'Keus voor brandrood weloverwogen'

Eigenlijk wilde Michiel Cassuto zijn hele leven al koeien melken. Noodgedwongen behielp hij zich meer dan twintig jaar met geiten, tot hij in 2009 kansen zag voor een bijzonder bedrijf. Nu melkt hij op het landgoed Kernhem in Ede twintig brandroden en verwerkt alle melk tot een zelf ontwikkelde kaas. De 'brandrood'-kaas is van het gruyèretype en heeft een natuurlijke korst met een roodbacterie. 'Die geeft de kaas een rode kleur, die weer mooi past bij de naam en de kleur van de koeien', vertelt Cassuto.
De keus voor brandroden was weloverwogen. 'Ik wilde een bijzondere kaas maken van melk van bijzondere koeien. De brandroden zijn voor mijn klanten herkenbaar, ze hebben een rustig karakter.'
Het was voor Cassuto tot op heden pionieren op vele fronten. Zo was het bij de start heel moeilijk om aan geschikte koeien te komen. 'Ik begon met een ratjetoe aan zoogkoeien, waarvan een deel ook al weer is verkocht omdat ze te weinig melk gaven', vertelt hij. 'De variatie in melkproductie is nog steeds groot, maar ligt gemiddeld op zo'n 4000 kilo per koe per jaar. Doordat ik nu zelf jongvee opfok, wordt de veestapel wel elk jaar beter en uniformer.'
Ook in de kaasmakerij blijft Cassuto werken aan optimalisatie van het productieproces. Daarnaast vraagt de vermarkting van het product zijn aandacht. 'De verkoop via de groothandel loopt redelijk, maar rechtstreekse levering aan kaasspeciaalzaken, natuurvoedingswinkels en horeca gaat veel beter', ervaart de multi-ondernemer. 'Het is toch belangrijk dat je zelf het verhaal vertelt.'

In 2012 waren er bij het rode ras 29 bedrijven die 589 dieren hadden die in aanmerking kwamen voor de premie. Voor het witblauw dubbeldoelras waren er eveneens 29 bedrijven met 1626 dieren en voor het witrood ras waren er 61 bedrijven met in totaal 1797 dieren. Op initiatief van het SDVR kreeg het rode ras van West-Vlaanderen vorig jaar nog een extra steuntje in de rug. Het vlees van het eeuwenoude ras werd door de Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) officieel erkend als streekproduct. Het heeft voor de fokkers de deuren naar de horeca geopend en gezorgd voor veel publiciteit. 'Het rood ras is bezig aan een comeback', vertelt Deschuymer.

Vlees van brandrood rund opgenomen in 'Ark van de Smaak'

Vet met laag smeltpunt

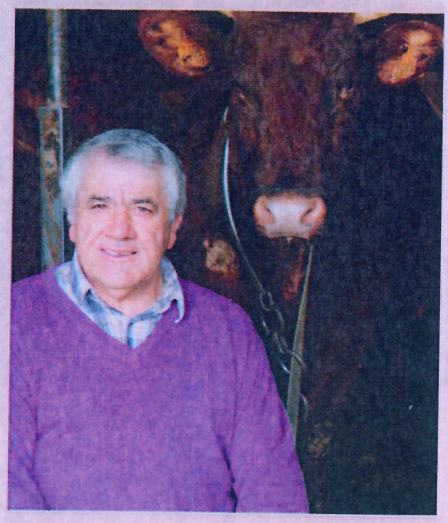
Herkenbaarheid, een onderscheidende smaak en een duurzame en transparante manier van produceren. Het zijn de belangrijkste pijlers onder de vermarkting van producten van zeldzame rassen. Een voortrekkersrol hierbij vervult Slow Food. Deze internationale beweging van consumenten zet zich in voor het behoud van smaakvol en duurzaam geproduceerd voedsel en heeft inmiddels 100.000 leden in 150 landen, waaronder 3000 in Nederland. 'Wij vinden dat voedsel lekker, puur en eerlijk moet zijn. Dat gaat over smaak en de manier van produceren, maar bijvoorbeeld ook over het behoud van de agrobiodiversiteit die aan authentiek voedsel ten grondslag ligt', vertelt René Zanderink, die in Nederland voor Slow Food werkt als coördinator van de zogenaamde Ark van de Smaak.
Met de erelijst van Ark van de Smaak wil de internationale beweging voor ecogastronomie helpen om traditionele, ambachtelijke streekproducten te behouden voor de toekomst. De Nederlandse lijst telt inmiddels zestien producten, waaronder het lakenvelderrund en het brandrode rund. Vlees van deze rassen is duidelijk onderscheidend. Zo heeft het vet in het vlees van lakenvelders een iets lager smeltpunt, wat zorgt voor extra smaak en topkoks nieuwe mogelijkheden biedt om vlees te bereiden. Ook Leidse kaas van blaarkoppen staat op de lijst.
Producten die zijn opgenomen in de Ark

Van afgedankt tot niet aan te slepen

Tot dertig jaar geleden liepen op veel bedrijven in West-Vlaanderen koeien van het rood rundveeras van West-Vlaanderen. Het veeslag kende een dubbeldoel- en een vleestype. Beide varianten raakten in de verdrukking. Zo ook op het melkveebedrijf van Noël Vandecasteele in Koekelare, waar de betere melkkoeien werden ingekruist met holsteins. Daarnaast hield de fokker echter een koppeltje roden raszuiver en selecteerde hierin op vleesproductie.

De melkveestapel die zoon Stefan onder zijn hoede heeft, is inmiddels volledig in de red-holsteinrichting gefokt. Daarnaast loopt op het bedrijf nog altijd een dertigtal raszuivere rode zoogkoeien van het traditionele vleestype. De stierkalveren worden allemaal aangehouden, afgemest en verkocht in het reguliere circuit. Voor de koeien heeft Noël inmiddels een vaste afspraak met een slager. Die verkoopt het vlees in zijn winkel en levert het aan restaurants. 'Het is niet te geloven', lacht de fokker. 'Eerder ging al het vee zonder meerwaarde weg in de handel. Nu leveren we ongeveer één koe in de maand, maar we kunnen gemakkelijk het drievoudige kwijt.'

Voor Vandecasteele is duidelijk waarom. 'Vorig jaar is het ras erkend als streekproduct en hebben we meegedaan aan de verkiezing van het lekkerste stukje vlees van Vlaanderen. Zowel op zicht als op smaak was het vlees van onze koeien duidelijk te onderscheiden. Het is donker van kleur, heeft een hele fijne draad en een randje vet. Dat zorgt voor een heerlijke smaak.'



Noël Vandecasteele: 'Vlees duidelijk te onderscheiden'

van de Smaak worden door Slow Food onder de aandacht gebracht op beurzen en bij proeverijen. Dat genereert vaak weer publiciteit. Zo krijgen fokkers en ambachtelijke verwerkers een steuntje in de rug.

Meerwaarde lastig

Ondernemers die zich richten op het vermarkten van zeldzame rassen hebben het tij mee. Steeds meer consumenten kiezen bewust voor duurzaam eten en een groeiende groep winkeliers en horeca-ondernemers wil zich onderscheiden met bijzondere producten met een verhaal. Daar liggen kansen. De belangstelling is dan ook vaak groot. Verschillende betrokkenen geven aan meer vraag te hebben dan ze kunnen leveren.

Projecten richten zich echter vooral op de bovenkant van de markt. Dat zal ook wel moeten, want de kostprijs van het vlees is vaak hoog. Door de kleine aantallen is logistiek duur en meestal halen de dieren niet het slachtrendement van gespecialiseerde vleesrassen. Rassen zijn niet voor niets zeldzaam geworden. De top van de markt is echter conjunctuurgevoelig. Zo hebben de duurdere restaurants op dit moment veel te lijden van de crisis. Dit alles zorgt ervoor dat het nog niet zo eenvoudig is om met zeldzame rassen uiteindelijk voldoende meerwaarde uit de keten te halen.

Voor het toekomstperspectief van de rassen is het van groot belang dat aan het overtollige fokvee waarde als slachtvee kan worden toegevoegd. Dit blijft de raszuivere fokkerij stimuleren. Zo steeg het aantal stamboekdieren van het brandrode ras in drie jaar van 1194 naar 1508. Het verloop van het aantal eerste inseminaties geeft ook een indruk van de belangstelling voor een ras, hoewel ook vaak met natuurlijke dekking wordt gewerkt. Uit de cijfers van CRV (zie tabel 1) blijkt geen duidelijke trend, al lijkt het aantal inseminaties met lakenvelder nog steeds iets terug te lopen en zit de blaarkop de laatste jaren weer wat in de lift. |

	jaar			
ras	2009	2010	2011	2012
blaarkop	2925	2774	3165	3183
lakenvelder	1312	1180	1161	1018
brandrood	168	215	141	190
Fries roodbont	334	258	320	347

Tabel 1 – Aantal eerste inseminaties per rasgroep van de stier (bron: CRV)

Hobby wordt professionele mesterij

Ineke Korenblik: 'Oer-Hollands ras spreekt klanten aan'

Het begon voor Edwin en Ineke Korenblik met twee lakenvelderkoeien 'voor het mooi' in een weitje voor hun boerderij in Harfsen. Zeven jaar later is de hobby van de voormalige rosékalvermesters uitgegroeid tot een professionele tak. De veestapel telt inmiddels dertien zoogkoeien met kalveren en daarnaast worden jaarlijks tussen de 80 en 100 zuivere lakenvelderstiertjes van andere fokkers afgemest.

'De intensieve veehouderij ging ons steeds meer tegenstaan', vertelt Ineke Korenblik over de achtergrond om volledig om te schakelen op lakenvelders. 'Toen we in 2010 met een aantal collega-fokkers om de tafel zaten, kwamen we tot de conclusie dat het ontzettend jammer was dat een groot deel van de stierkalveren anoniem in de reguliere handel terechtkwam. Zo ontstond het idee om gezamenlijk stiertjes af te mesten en te vermarkten.'

Om de afzet te professionaliseren, werd de Stichting Lakenveldervlees opgericht. Die koopt de slachtrijpe dieren en verzorgt de distributie. Naast de familie Korenblik zijn nog twee mesters bij de stichting aangesloten. Over de afzet is Ineke Korenblik redelijk tevreden. 'We merken wel dat de recessie toeslaat in de horeca. Gelukkig verkopen we ook aan particulieren. Die vraag blijft goed op peil. Een lekker stukje vlees, dicht bij huis geproduceerd en van een oer-Hollands ras. Dat spreekt klanten aan.'

Erkenning van het vlees van het Rode Rundvee Ras van West-Vlaanderen als streekproduct!

Deze week erkende de VLAM het vlees van het Rode Rundvee Ras van West-Vlaanderen als streekproduct. Dit was goed nieuws voor het Studie- en Documentatiecentrum van de Vlaamse rundveerassen (SDVR) die de aanvraag tot erkenning had ingediend. Het SDVR is een onderdeel van vzw VRV. De deelnemende fokkers van het rode ras werden gehuldigd tijdens een zitting in het Provinciehuis Boeverbos. Bij deze gelegenheid bezochten we een gekende fokker van het rode ras, de heer Noël Vandecasteele te Koekelare voor wat meer uitleg.

De provincie West-Vlaanderen ondersteunt de fokkers van hoevedieren in het kader van het behoud van de gekende rassen. Deze, vaak oude rassen zijn voor de landbouw belangrijk omdat zij heel wat genetische variatie in zich houden die ook voor de moderne landbouw moet behouden blijven. Bovendien heeft de consument meer en meer aandacht voor streekproducten als reactie tegen de bulkproductie in een gemondialiseerde wereld. Vandaar dat de kwekers van het West-Vlaamse rode ras het initiatief namen om het vlees hiervan te laten erkennen als streekproduct. Dit ras is een 100%West-Vlaams product dat ook eigen is aan het West-Vlaamse landschap. Er wordt ook een erkenning aangevraagd voor de stamboekwerking. Enkel de erkende fokkers komen in aanmerking voor de verkoop van de dieren onder het label van streekproduct. Dit houdt ook de garantie in dat de kweek van de dieren gebeurt onder de voorwaarden van het lastenboek. De deelnemende veehouders engageren zich om te fokken op traditionele wijze met voldoende mogelijkheid tot beweiding van de dieren. Dit houdt onder meer in dat enkel het vlees van vrouwelijke dieren ouder dan 4 jaar en die opgenomen zijn in het stamboek, in aanmerking komt. Deze dieren krijgen minimum 6 maanden begrazing per jaar en hun jaarlijks rantsoen bestaat uit minimum 80% grasproducten. Het vlees wordt in deze startfase verdeeld door HORECA TOTAAL uit Brugge. Dit is een groothandel in voeding, horeca, diepvries, dranken en benodigdheden. Het bedrijf beschikt tevens over een hoeve waar runderen van het West-Vlaamse rode ras gefokt worden. Het bedrijf behoort ook zelf tot de deelnemende fokkers.

Het vlees van deze dieren is fijn dooraderd en het van nature aanwezig vet zorgt voor een zeer goede smaak in zoverre dat het momenteel reeds door slagers ver buiten de provincie gegeerd wordt!
Na deze erkenning door VLAM als streekproduct kan de volgende stap aangevat worden, nl. de aanvraag voor steun bij Europa voor de bescherming van bedreigde rassen.

Het rode rundvee ras van West-Vlaanderen

Het rode ras van West-Vlaanderen bestaat vermoedelijk reeds meer dan 500 jaar. Het centrum van de teelt lag in de driehoek Cassel-Watou-Hazebrouck. Vandaar dat soms gezegd wordt dat het rode ras zijn oorsprong vindt in de "Casselse koe".

Voor de recente geschiedenis van het ras gaan we terug tot de jaren '20 van vorige eeuw. In de na-oorlogse periode was de veestapel in West-Vlaanderen sterk uitgedund. Heel wat vee was opgeëist door de oorlogvoerende partijen als voedsel voor de soldaten. In deze periode werd gestart met de verdere selectie uit de "Casselse koe". Het rode rundveeras van West-Vlaanderen is een robuust en sterk ras dat zeer geschikt is voor beweiding, ook in natuurgrasland. Het rund zet op een efficiënte manier gras om in vlees. Het is ook zeer geschikt voor en bestand tegen het kustklimaat en is typisch voor de West-Vlaamse (vette) polderweiden. De dieren kunnen op de weide op een natuurlijke wijze opgroeien en afgemest worden zonder een overmaat aan krachtvoeder. Tot in de jaren '60 werd dit rundveeras voor dubbeldoeleinden geselecteerd, nl. voor melk èn vlees. Later begonnen de rundveehouders om redenen van rendabiliteit hun veestapel meer op te splitsen in een melkveetak en een vleesveetak. Voor de melkproductie werd op veel bedrijven vanaf dan het Holstein melkvee in gebruik genomen dat een hogere melkproductie opleverde. Voor het vleesvee werd meer en meer overgeschakeld naar het Belgisch Witblauw (BWB). Er werd dan gestart met een nevenstamboek voor het vleesvee van het West-Vlaamse rode ras. Vanaf eind jaren '60 begon dan de achteruitgang. In de topperiode (jaren '60 tot '70) werden 120000 bedrijven per jaar uitgevoerd. Het dieptepunt werd bereikt in de periode 1990-2000 toen dit slechts nog 6000-7000 bezaaiingen per jaar waren. Bijkomende oorzaak was dat door het Ministerie van Landbouw geen stamboek meer werd bijgehouden. Deze taak werd overgenomen door de VRV (Vlaamse Rundveeteelt Vereniging) dat later werd opgenomen in een grote organisatie samen met Nederland, nl. CRV. Het rode ras was hierin slechts heel beperkt meer aanwezig.

Om de genetica en de kwaliteiten van dit prachtige rundveeras niet te laten verloren gaan, werd de SDVR opgericht in 1988 als onderdeel van VRV. SDVR staat voor het Studie- en Documentatiecentrum van de Vlaamse Rundveerassen. Naast het West-Vlaamse rode ras werden ook andere rassen opgenomen nl. het Oost-Vlaamse Wit-Rood, de WB-gewone en het Kempische ras.

Bezoek aan het fokbedrijf van Noël Vandecasteele

In het kader van de erkenning van het vlees van het West-Vlaamse rode rundvee ras als streekproduct, brachten we een bezoek aan het landbouwbedrijf van Noël en Stefaan Vandecasteele te Koekelare. Noël is één van de deelnemende fokkers die erkend zijn onder dit label van streekproduct

Noël Vandecasteele bij een aantal van zijn fokrunderen van het West-Vlaamse rode ras.

De deelnemende fokkers werden ontvangen op het Provinciehuis Boeverbos.
Deze zijn Bulckaert Joël, Horeca Totaal, Kindt Daniel, Lezy Marc, Pauwelijn Frans-Desnouck Marleen, Remmery Jean-Pierre, Scharlaken Carlos, Vanclooster Frank, Vandecasteele Noël, Vandeputte Steven, Vandoorne Filip, Vynckier Patrick, Bulcke Gery (niet op de foto).
Onder de deelnemende fokkers zijn ook verscheidene ABS-leden!
Vanuit de provincie waren gedeputeerde Bart Naeyaert en provincieraadsleden Geert Leenknecht en Piet Vandermersch aanwezig, alsook Gabriël Deschuymer,verantwoordelijke van het SDVR.
Het prijsdier is Amarillis van het Bloemenhof (eigenaar: Frank Vanclooster).

en is ook actief binnen het bestuur van het SDVZ. Naast landbouwer, was hij ook jarenlang actief als provincieraadslid.

De kweek van het West-Vlaamse rode ras is hem als het ware met de paplepel meegegeven. Zijn ouders en grootouders waren reeds fervente stamboekkwekers. Momenteel is reeds de 4de generatie actief in de stamboek veeteelt. Noël herinnert zich dat zijn grootvader destijds met zijn prijsdieren meer dan eens naar het landbouwsalon trok. Het vervoer van de dieren gebeurde met paard en kar tot het station in Oostende waar de dieren op de trein gezet werden tot in Brussel voor een verblijf van een drietal dagen op het salon. De terugkeer gebeurde dan op dezelfde wijze. De vader van Noël kweekte uitsluitend het West-Vlaamse rode ras.

Noël zelf had een gemengd bedrijf met melkvee, vleesvee, zeugen en vleesvarkens. De beste melkkoeien van het bedrijf werden gekruist met Red Holstein om de melkproductie op te drijven, terwijl de melkkoeien met de laagste melkproductie gekruist werden met een stier van het West-Vlaamse rode ras. Uiteindelijk kwam men op het bedrijf tot raszuivere dieren voor de vleesproductie. Momenteel neemt zoon Stefaan de melkproductie voor zijn rekening terwijl Noël instaat voor het vleesvee. Noël benadrukt dat de dieren zich zeer goed thuisvoelen op de weide, ook in natuurgebied. Hij vindt het dan ook bijzonder jammer dat men in natuurgebieden rassen van buitenlandse origine laat grazen (zoals Schotlandse Highlanders) terwijl we zelf over een uitstekend ras beschikken dat hiervoor geschikt is.

Marnick Devrome

Uit de **EPSO-Familie** komen de succesvolle bladmeststoffen met de nutriënten van zowel magnesium en zwavel als aanvullend de sporenelementen borium, mangaan en zink. De kenmerken: zeer belangrijke voedingselementen voor vele gewassen, volledig in water oplosbaar, directe opname door het blad, snel werkzaam en goedgekeurd voor de biologische land- en tuinbouw. De werking:

- lost snel en zonder residu op
- is zacht voor het gewas
- werkt pH-neutraal
- waarborgt een groene kleur
- verzekert de nutriëntenbehoefte tijdens intensieve groeistadia

Uit de **EPSO-Familie** komen onze gewaardeerde bladmeststoffen, die gebrekverschijnselen doen voorkomen. **EPSO-Familie** – preventief toepassen om geld te verdienen!

KALI

K+S Benelux bv – Breda · telefoon +31 (0) 76 - 564 50 40 · www.kalibenelux.com
Een onderneming van de K+S Gruppe

Vlaams infocentrum land-en tuinbouw

Rundvlees West-Vlaams rood ras wordt een streekproduct

Het rundvlees van het West-Vlaamse rood ras is erkend als streekproduct. Dinsdag werden de fokkers van dit ras gehuldigd in het Brugse provinciehuis tijdens de officiële bekendmaking. "Het is een belangrijke stap om dit unieke runderras te vrijwaren voor de toekomst", klonk het. Het rood ras is precies het vijfentwintigste West-Vlaamse product dat erkend wordt.

Het Vlaams Steunpunt Streekproducten, dat deel uitmaakt van VLAM, ijvert al geruime tijd voor de valorisatie van oude rassen. "Deze rassen maken deel uit van ons landbouwkundig en gastronomisch patrimonium en het zou jammer zijn dat ze verloren zouden gaan", zegt Jo Van Caeneghem. VLAM is dan ook opgetogen dat het Studie- en Documentatiecentrum van de Vlaamse Rundveerassen zijn schouders heeft gezet onder de erkenningsaanvraag voor het rundvlees van het rood ras van West-Vlaanderen.

Het is een belangrijke stap om dit unieke runderras te vrijwaren voor de toekomst. Met deze erkenning kan ook de stap naar een mogelijke Europese erkenning gezet worden. "Het aanvraagdossier zal tegen eind 2012 klaar zijn. Dat is alvast de ambitie", aldus Van Caeneghem.

Het rood ras van West-Vlaanderen bestaat wellicht al meer dan 500 jaar. Het historisch fokgebied lag in de driehoek Cassel-Watou-Hazebroeck en vandaag blijft het ras verbonden aan de provincie West-Vlaanderen. Het rode ras is een uitstekende grazer in de winderige en vochtige polders en kuststreek. Het rood ras wordt zowel voor zijn melk- als vleesproductie gehouden.

Vanaf de jaren '70 nam de interesse van landbouwers voor het rood ras af ten voordele van rassen die ofwel een sterke melkproductie kennen ofwel gekenmerkt zijn door meer bevleesdheid en een hoog slachtrendement. In 2000 kreeg het ras de status van bedreigd rundveeras.

De overblijvende kwekers hechten bijzonder veel belang aan het voeder van de dieren. Op jaarbasis bestaat het rantsoen van de dieren ouder dan één jaar voor 80 procent uit gras. Dit levert fijnvezelig vlees op, dat licht vetdooraderd is, donker van kleur, mals en smakelijk. Enkel de vrouwelijke dieren worden onder het label streekproduct.be aangeboden.

Ook ingelegde paling uit Sint-Laureins, Maaslandse boerenhesp en gerookt rundvlees uit Zandvliet mogen voortaan het erkenningslabel dragen.

Meer info: Streekproduct.be

bron *Belga/eigen verslaggeving* | ***beeld*** *VLAM*

Delen op facebook **Tweet**

05/06/2012

Rundvlees haalt erkenning als streekproduct binnen

Regio – Het vlees van het rood rundveeras van West-Vlaanderen is voortaan erkend als een Vlaams streekproduct. Het kreeg die erkenning van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). De erkenning betekent bovendien een belangrijke stap in het vrijwaren van dit unieke ras voor de toekomst.

Het rode rundveeras, dat ook in deze regio bij verschillende landbouwers wordt gekweekt, bestaat wellicht al meer dan vijfhonderd jaar. Het historisch fokgebied lag oorspronkelijk in de driehoek Cassel-Watou-Hazebroeck en op vandaag blijft het ras onlosmakelijk verbonden met onze provincie. Het rode ras is een uitstekende grazer in de winderige, vochtige polders en in de kuststreek. Het wordt zowel voor zijn melk als voor zijn vleesproductie gehouden.

"Vanaf de jaren '70 nam de interesse van landbouwers voor het rode ras sterk af ten voordele van rassen die ofwel een sterke melkproductie kennen ofwel gekenmerkt zijn door een groter slachtrendement", legt Jo Van Caeneghem van de Vlam uit. "Een twaalftal jaar geleden kreeg het ras zelfs de status van bedreigd rundveeras. Daar is nu gelukkig verandering in gekomen, vooral dank zij de hobbykwekers. Een heel deel van hen heeft nu het diploma van streekproduct in ontvangst mogen nemen. Het gaat om mensen met een grote passie voor het kweken van een authentiek product."

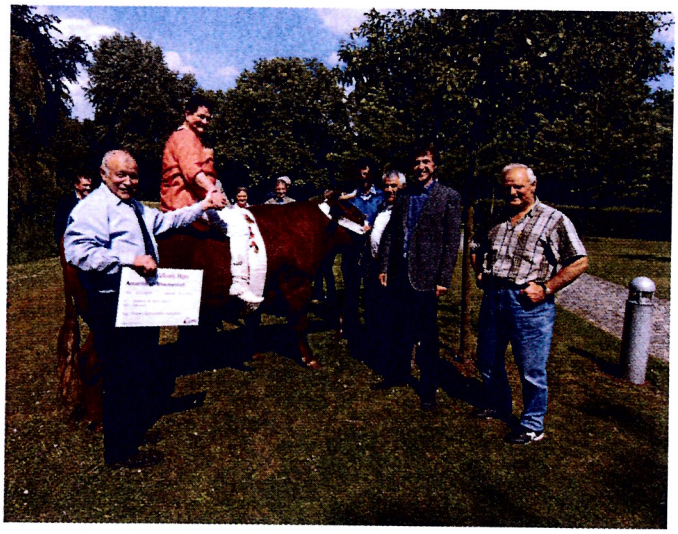
Kweker Frank Vanclooster is opgetogen. "Dit is begonnen als een hobby, die op vandaag enigszins uit de hand gelopen is", lacht hij. "Het vlees is inderdaad van uitzonderlijke kwaliteit en zeer lekker. Dat komt onder meer door het randje vet dat voor extra smaak zorgt. Ik ben natuurlijk blij met deze erkenning voor ons werk en onze inzet."

Belang van voeding

Die overblijvende kwekers hechten bijzonder veel belang aan de voeding van de dieren, zo blijkt. "Op jaarbasis bestaat het rantsoen van de dieren, ouder dan één jaar, voor niet minder dan tachtig procent uit graslandproducten. Dat levert fijnvezelig vlees op dat licht dooraderd is , donker van kleur, mals en bijzonder smakelijk is. Het vlees nu het label geven van Vlaams streekproduct is dus meer dan verdiend", aldus nog Jo Van Caeneghem.

Enkel de vrouwelijke dieren worden onder het label aangeboden en dankzij Horeca Totaal vindt het rundvlees van het rood ras vandaag zijn weg naar de West-Vlaamse horeca en naar de consument. De jongste maanden duikt dit smakelijke vlees meer en meer op in reportages op televisie en in magazines. Het rood ras is dus duidelijk aan een comeback bezig.

Met de Vlaamse erkenning van het rundvlees van het rode ras van West-Vlaanderen heeft de provincie nu al 25 erkenningen. De ambitie gaat echter verder. Het is immers de bedoeling om tegen het einde van 2012 een aanvraagdossier klaar te hebben om ook op Europees vlak een erkenning binnen te rijven. Ook op dit niveau heeft de provincie al een aardig palmares opgebouwd. Voor potjesvlees uit de Westhoek, de Poperingse hopscheuten, het roodbruin bier van Zuid West-Vlaanderen en de Vlaamse laurier is reeds een dossier ingediend. (DN)



RATIS
pecial

rijdag 8 juni bij

.be
WEST-VLAANDEREN
DE WEEKBODE
Kortrijks Handelsblad
DE ZEEWACHT
Brugsch Handelsblad
HET WEKELIJKS NIEUWS
Jouw lokale krant

DB82/267436E2

AN VAN DE DAG
DE WEEKBODE Kortrijks Handelsblad

uwgemeente@nieuwsblad.be

Een aantal kwekers van het rood ras kreeg gisteren het diploma van streekproduct overhandigd door het VLAM. Foto: mvn

Rundsvlees van rood ras erkend als streekproduct

WEST-VLAANDEREN Het vlees van het rood rundveeras van West-Vlaanderen is voortaan erkend als Vlaams streekproduct. Het ras was ooit met uitsterven bedreigd.

Het rundsvlees, afkomstig van het rood ras van West-Vlaanderen, mag zich voortaan Vlaams streekproduct noemen. Het kreeg de erkenning van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). Gisteren kreeg een aantal kwekers het diploma van streekproduct overhandigd in het provinciehuis Boeverbos.

'Het rood ras bestaat al meer dan 500 jaar en het historisch fokgebied lag wellicht in de driehoek Cassel-Watou-Hazebroeck', vertelt Jo Van Caeneghem van het VLAM. 'Vanaf de jaren '70 nam de interesse van landbouwers voor het ras af ten voordele van dieren met een sterke melkproductie of een hoog slachtrendement. In 2000 kreeg het zelfs het statuut van bedreigd rundveeras. Dat ligt vandaag helemaal anders. Het zijn de hobbykwekers die er in de eerste plaats voor gezorgd hebben dat het ras niet uitgestorven is. De erkenning betekent een belangrijke stap om dit unieke runderras te vrijwaren voor de toekomst.'

> JO VAN CAENEGHEM
> VLAM
>
> **Het rood ras bestaat al meer dan 500 jaar**

Horeca Total zal het rundsvlees van het rood ras promotoren bij Horeca en consument, maar wat maakt het vlees nu zo bijzonder? 'De voeding is zeer belangrijk', legt kweker Frank Vancloosster uit Hooglede uit. 'Het rood ras eet voor tachtig procent graslandproducten dat omgezet wordt in vlees van uitzonderlijke kwaliteit en mijn inziens beter dan het witblauw rundvlees. Dat komt onder meer door het randje vet dat voor extra smaak zorgt. Ik kweek al twintig jaar het rood ras, een uit de hand gelopen hobby zeg maar.' De ambitie is nu om een Europese erkenning binnen te rijven.

(vln)

Bijlage 18 : toprestaurants en vleesrestaurants met het rundvlees van het rood ras van West-Vlaanderen op de kaart

België:
- Peter Goossens Hof van Cleve ***
- Sergio Herman : Pure c** & The Jane
- Ian wittewrongel : Ten Bogaerde*
- Kobe Desramault : In de wulf* & Vitrine
- David martin: La paix*
- Restaurant BONBON **
- Gert Demangeleer: Hertog jan ***
- Peter Declerq: Elckerlijk
- Restaurant Benoit en Bernard Dewitte
- Patrick Vandcassery: De Mayeur
- restaurant Senzanome *

* Michelin sterren

En ook:
Ellis gourmet burger – luxe hamburger met vlees van het rood ras van West-Vlaanderen
Le pistolet original – steak tartare, hamburger, … met vlees van het rood ras van West-Vlaanderen

Parijs:
- Restaurant Table
- Restaurant Etude
- Restaurant Encore

Bijlage 19: Culinaire Events & rundvlees van het rood ras van West-Vlaanderen

Hendrik Dierendonck

The Battle of the Butchers hebben we dan wel gemist, toch was een bezoekje aan de stand van Dierendonck weer de moeite. Een prachtige collectie rundvlees.

Moeilijke keuze nu: Het West-Vlaams rood rund is spijtig genoeg uitverkocht. Op aanraden van Hendrik nemen we dan een stukje Simmentaler (4 á 5 weken gerijpt, mooi geaderd) en een potje rundvet mee naar huis. Dat gaat smaken.

Peter De Clerck weet waar het goed is: Geproefd en goedgekeurd

De heren hadden niet enkel een schat aan kennis bij, het uitgestalde vlees was van een kwaliteit om U tegen te zeggen. U, met een hoofdletter! Het West-Vlaams 'Rood Rund', ook wel 'Rouge de Flandres' genoemd van Hendrik, de 'Aberdeen Angus' van Jack... Stuk voor stuk klassevlees!

De prachtige stukken 'gerijpt vlees', waren mooi vetdooraderd, 'Marbling' heet dat dan! Het intramusculaire vet zal ervoor zorgen dat je echt ongelofelijk zacht vlees hebt. Misschien is het wel de moment om af te stappen van die dwaze gedachte dat vet slecht is. Vet is nodig verdorie!

Hot Cuisine de Pierre
BBQ NL
Tales from the home bar
Koken op hakken
Cookanista
illyvanilly
Le Gourmand Belge
Jonge Sla
tierlanntijntjes
Cuberdon & Macaron
Sarah zegt hallo
La Vie de Sylvie
In De Wulf
Qlinaria
Avocado van de duivel
Belgian Taste Buds

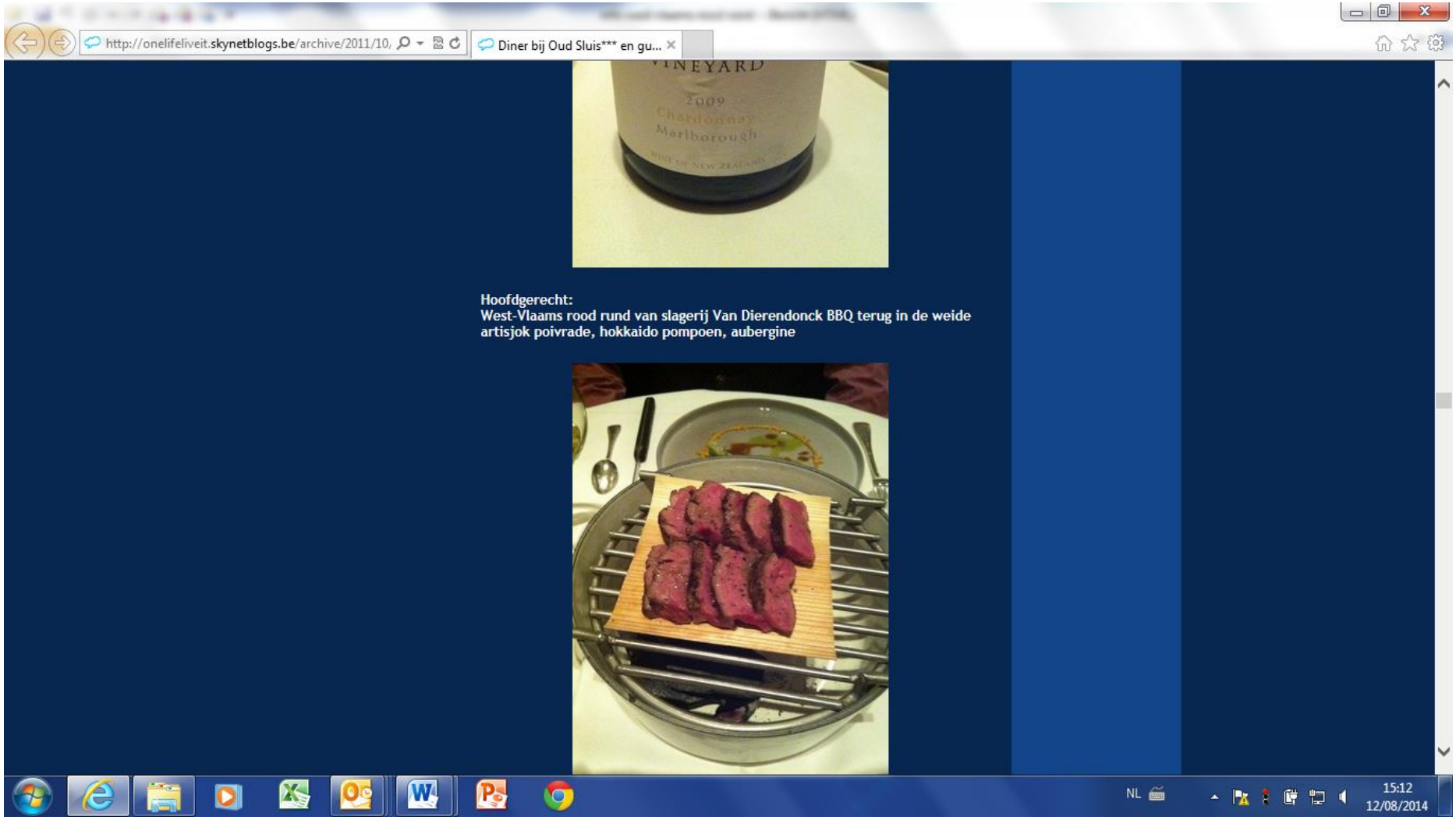
Follow

Zoeken in deze blog
Zoeken

Labels
Aanrader Amsterdam Antoine Van Loocke Antwerpen App Avondschool Bar en Cocktails Barcelona Basic Bites BBQ Beste Festivalhap Beste Festivalhap 2010 Beurzen en Projecten Bier Bistronomie BKS Brood

Nick presenteert een gerecht uit Oud Sluis met rundvlees. Van dit bordje moesten we spijtig genoeg afblijven. Maar we kregen wel een heerlijk stukje van het West Vlaams rood rund. Hendrik Dierendonck gaf nog een demonstratie over het uitbenen van een schouderstuk. Leuk om te zien hoe deze twee gepassioneerd met hun beroep omgaan.

Bijlage 20: websites met vermelding van het rundvlees van het rood ras van West-Vlaanderen



tity-crisis-%E2%80%93-service-%C3%A0-six-mains
Identity Crisis – Service à Six...

90plus.com
THE WORLD'S BEST RESTAURANTS

90 is the minimum average score on 100
a restaurant needs to be rated
in all local restaurant guides
in order to be 90plus listed

SEARCH RESTAURANT (enter nam SEARCH
FIND A RESTAURANT | HOW DID WE RATE | ABOUT US | CONTACT | SIGN UP ACCOUNT

MAP VIEW | LIST VIEW | IMAGE VIEW
SHARE | PRINT | MISTAKES ?

Back to: In de Wulf
Previous

Identity Crisis – Service à Six Mains

In de Wulf

Half-an-hour across London. An hour-thirty on the Eurostar. Taxi from straight outside Gare de Lille Europe.

'Dranouter, *S'il vous plaît.*' '*Où?*' *il m'a demandé.* 'Dran-out-er, *en Belgique à Heuvelland, quarante kilomètres d'ici,' je lui ai dit. 'OK, je pense que je connais la direction. Pas de problème…'*

One hour and ninety Euros later, having asked four times for directions, one might at last find themselves at a quaint renovated farm amidst the rolling Flemish fields of bucolic Flanders.

http://www.90plus.com/

NL 10:35 3/10/2014

Plat Principal 3: *Boeuf 'Flandres Occidentale' – Kobe Desramaults*. West Flemish red is a rare pure-race breed of cattle whose origins in this vicinity can be traced back to the sixteenth century. Less than fifty or so of these cows remain thus only three or four are culled a year. Today Kobe, spontaneously and very generously, allowed guests an ample taste of it. The steaks were treated as minimally as possible; just quickly seared, sliced and set in the centre of tables for diners to take with their hands. Although only aged for two weeks, this well-marbled meat was very tender with clean yet full, meaty savour.

vetlaagje.

LICHT TOT MEDIUM GEMARMERD

Aubrac: Oud rundveeras uit het Franse Centraal-Massief. Donker gemarmerd vlees, lichte vetlaag, fijne zuivelsmaak.
Blonde d'Aquitaine: Rundras uit het Franse Zuidwesten. Donkerrood vlees, medium vetlaag en fijne structuur.
Charolais: Sterk gevleesd Frans rundras uit Saône-et-Loire. Donkerroze vlees, fijne vetlaag en structuur.
Piemontese: Uit de Noord-Italiaanse provincie Piemonte. Licht dooraderd, mager vlees met fijn vetweefsel en zachte smaak.
Salers: Bruin rund met grote horens uit Cantal in het Centraal-Massief. Donkerrood vlees, sterk gemarmerd, medium vetlaag en krachtige smaak.
Simmental: Komt oorspronkelijk uit het Zwitserse kanton Bern. Donker gemarmerd vlees, fijne structuur en boterachtige smaak.

STEVIG GEMARMERD

Black Aberdeen: Beroemdste Schotse runderras. Sterk gemarmerd vlees, flinke vetlaag, grove structuur maar mals vlees met een krachtige smaak.
Rubia Gallega: Spaans rundvlees met donkerrood sterk gemarmerd vlees dat voor bijna de helft uit vet bestaat. Bijzonder mals vlees met een fijne , boterachtige smaak.
Wagyu: Klein zwart Japans runderras, met sterk gemarmerd vlees en een zeer rijke smaak. Het vetgehalte wordt aangeduid in cijfers van 5 tot 12. Hoe vetter het vlees, hoe duurder.

En dan hebben we nog het lekkere *West-Vlaamse rood rund*. Heerlijk van smaak!

Cuines, 33
Heerlijke smeuïge rijsttaartjes
Kerstavond 2013
Verlanglijstje voor 2014
Mijn Kerstavondmenu
Dit was 2013 ...
Culinair Parijs
All you need is a nice piece of MEAT!
Ellemieke's Familie Kookboek
Brood & Banket De Coninck (echte aanrader!)
Tiramisu met amandelkoekjes en frambozen
Culinaire verwennerij in de Ardennen: L'Ancien Hôp...
► november (14)

Over mij

Kristof Jacobs
Volgen 2
Mijn volledige profiel weergeven

We started a program to analyze more specialty meats at the request of butchers like Hendrik Dierendonck, who revived an old variety of beef: 'westvlaams rood rund.' We found that ingredients like Gruyère will support the flavor of this beef.

3. Replace meat by combining ingredients covering the same flavor profile

The flavor molecules of an ingredient are not unique to that specific ingredient. Basil doesn't taste like basil because there is only one basil flavor, but because there is a blend of flavor molecules, many of which you can also find in other ingredients. The same is true for meats like chicken. The flavor of chicken contains about 20

Campagne
Cuisine de la mer
Food Box
Irresistable
La cuisine de Mercotte
Le festin de Doudette
Le Goût.com
Nibbledish
Supertoinette

Tous trois se sont affrontés dans une compétition bon enfant, autour d'une démonstration en public de découpes de pièces de viande. L'occasion, surtout, pour les bouchers d'échanger leurs expériences. Dierendonck est ainsi fier de présenter à ses collègues français "sa" Rouge de Flandre occidentale (cf. ci-dessous). De son côté, Massot, en tant que MOF, n'a rien à apprendre de ses collègues côté découpe.

Gillis | Restaurant Gent

www.gillisgent.be/#restaurant

vegetarische gerechten, alsook kindergerechten en desserts.

Voor de middaglunch kun je kiezen tussen een 'quick' of slow' regime.

En 's avonds is het zalig genieten van een uitgebreide tafel.

TWEE BROERS

De broers Lukas en Omer Candries zijn al jaren bezig met lekker eten en de goeie dingen des levens. Dat kregen ze van hun moeder met de paplepel mee. Allebei zijn ze ervaren ratten in hun vak, Omer 35 jaar als kok, en Lukas 25 jaar als slager met kennis van keurvlees. Hun jarenlange knowhow brengen ze nu samen in dit culinaire project, waarmee hun ultieme droom werkelijkheid wordt.

ENKEL KWALITEIT

GILLIS biedt een keuze aan verschillende soorten rassen, elk met hun eigen specifieke smaak. Er wordt vrouwelijk rundvlees van maximaal vier jaar oud gebruikt, fijn van structuur, vol en sappig.

Je kan er onder andere van Black Aberdeen, Belgisch witblauw, West-Vlaams rood, Rubia Gallega, Limousin en Chianina genieten.

Ook het Wagyu-ras staat op de kaart, drie tot

HEERLIJKE WIJNEN

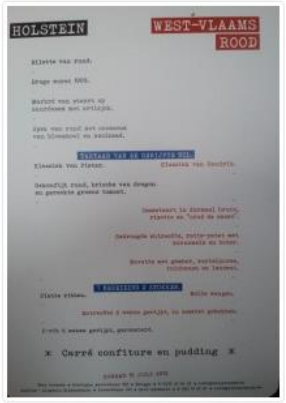
De wijnkaart werd samengesteld door zaalchef Yves Lammar in samenwerking met sommelier Bernard De Vriendt.

Er werd gezocht naar wijnen met een verhaal: de terroir waar ze vandaan komen, de passie en de persoonlijkheid van de wijnbouwer... GILLIS serveert authentieke, levende wijnen met een ziel en karakter, zoals GILLIS zelf!

NL 15:46 12/08/2014

Grill De Vette Os - Restaur
www.grilldevetteos.be/index.php?option=com_content&task=view&id=12&Itemid=26
WIJNKAART
WIJNEN
WEEKSUGGESTIES
SFEER
360° FOTOS
LIGGING
RESERVATIE
PUBLICATIES
HET TEAM
FOTO ALBUM
GASTENBOEK
LINKS
NIEUWE WIJNBAR
VLEES
MOSSELEN
Grill de Vette Os
Het familierestaurant Grill de Vette Os is reeds 30 jaar een trendsetter als het gaat over rundsvlees.
Van Angus Beef, Rubia Gallega, Wit Blauw, Wexford Prime, Holsteiner, ... tot ons eigen West Vlaams Rood. Dit alles wordt, met de grootste zorg, door onze ervaren chefs voor U gegrild.
Het rijpingsproces van al dit kwaliteitsvlees kan U zelf op de voet volgen in onze rijpingskast.
Maar er is meer, ... Stoofpotjes, lamskroontje, mergpijpjes, kip aan het spit en dagelijks verse zeetongen zijn intussen klassiekers geworden.
Bij dit alles hoort natuurlijk ook een heerlijke fles wijn. Wij kunnen U dan ook verrassen met een 50-tal juweeltjes waarbij we U graag adviseren.
En als dit allemaal nog niet genoeg is... Na de maaltijd verwennen we U ook nog eens graag in onze nieuwe wijnbar, waar U kan genieten van een unieke verzameling Japanse whisky's, heerlijke koffies, huisgemaakte desserts of een voor U geselecteerd glaasje wijn.
Redenen genoeg dus om eens een bezoekje te brengen aan Grill de Vette Os, waar we U, in een losse en vlotte sfeer, van harte welkom heten.
Tot binnenkort,
Team Grill de Vette Os
Grill de Vette Os
Zuidstraat 1
T +32 (0) 58 31 31 10
info@grilldevetteos.be
www.grilldevetteos.be
Restaurant - grill - wijnbar
Op facebook.
Woe (behalve schoolvakanties) & do.
Open van 18u tot 2 uur 's morgens, ook open op zondagmiddag
NL
15:52
12/08/2014

is tot ver buiten Sint Idesbald gekend voor zijn rundvlees die, naargelang het ras, drie tot tien weken rijping heeft gekregen. De broer van Pieter, de chef, is landbouwer en kweekt Holsteinrunderen, Hendrik Dierendonck bracht het West Vlaams rood mee en daar gingen beiden mee aan de slag.



Fijne en lekkere bereidingen dus, geen wedstrijd om ter lekkerst maar gewoon genieten van vlees die zijn puurste smaken geeft.

Reeds bij het binnenkomen werd er indruk gemaakt, de volledige toog werd in beslag genomen door de stukken vlees. De twee levende exemplaren die buiten stonden niet nagelaten…

Wie zijn we?
Eten bij Aneth***
Sensuniek, een nieuwe bistro in Brugge
Ontbijten in SHL
Eten bij Lieven, een nieuw topadres****
Bien soigné voor zes euro!
Lekker ontbijten in salon la Brioche
Een spaghetti in café Du gaz

BRUGSEVERTELLEMENTJES OP FACEBOOK

Retrouvez-nous sur Facebook
Brugse vertellementjes
J'aime
1 849 personnes aiment Brugse vertellementjes.

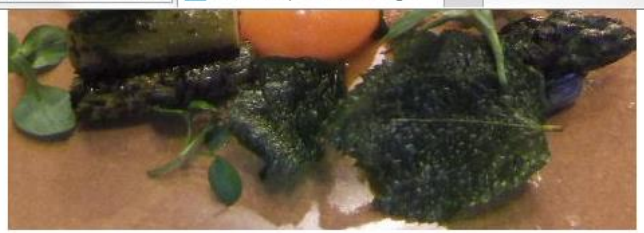
ARCHIEF

Maand selecteren

TAGS

't zand aperitiefhapjes bib gourmand brugge brugsevertellementjes Burg dagschotel dagschotel brugge dagschotel

http://epicures.wordpress.com/2011/05/30/in-de-v
In de Wulf | The Wandering...



Asparagus in Belgium usually means white asparagus, but here local green ones are cooked with local hops and beer.

Beef "West-Vlaams rood" dry aged for 5 weeks, *ramsons, onion*

Follow
NL
10:40
3/10/2014

http://www.bistro-restaurant-laportabrugge.com/r
Streekproduct Series | Flanders ...
Bistro La Porta | Brasserie Sa...
Ravioli met king crab, mozzarella, basilicum en citroen
SECONDI PIATTI
CARNE
Ossobuco alla Milanese, risotto con zafferano e con tagliatelle
26,00€
Kalfsschenkel met tomatensaus, risotto met safraan of tagliatelle
Tagliatta di manzo flammingo occidentale con rucola e parmigiano
28,00€
versneden West-Vlaams rood rund gekweekt door Boer Rik Delhaye te Westouter, met rozemarijnaardappeltjes, raketsla, parmeszan en oude balsamico
Ook verkrijgbaar met vlees van hoogstaande rassen rundsvlees met zorg gerijpt en geselecteerd door Hendrik Dierendonck, beste ambachtsman van België 2011
€/kg
versneden geserveerd met rozemarijnaardappeltjes, raketsla, parmesan en oude balsamico
Pollo all'arancia (2 pers)
24,00€ PP
In de oven gebakken kip met citrus, salie, rozemarijn en krieltjes (2 pers)
NL
10:42
3/10/2014

http://thecookstays.com/portfolio/tartar-west-flen

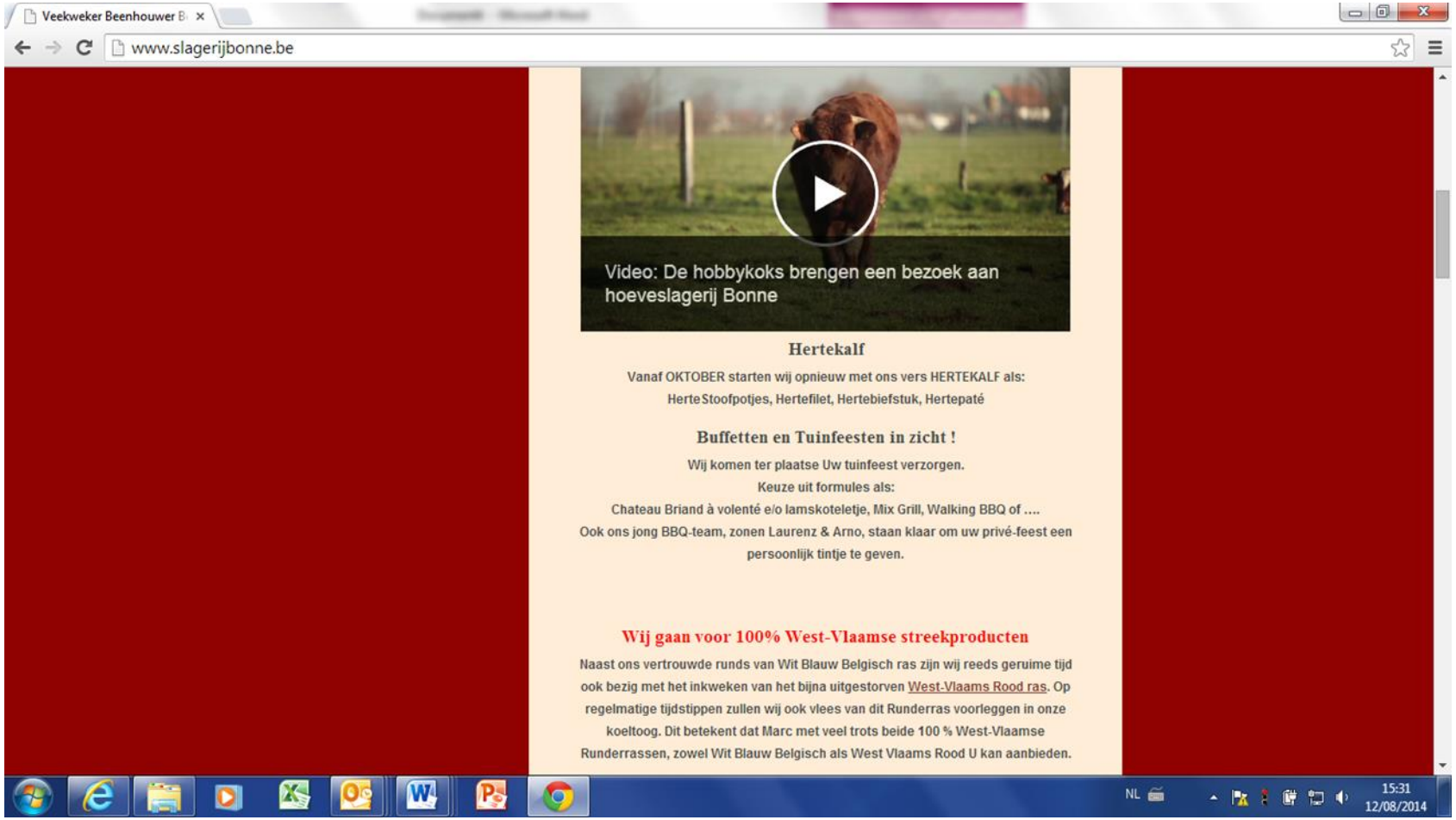
Streekproduct Series | Flanders ... | Bistro La Porta | Brasserie Sant... | Tartar of West-Flemish Red ...

Home Shop Professional? What's new Degustations Blog Recipes About us Contact € 0,00

Tartar of West-Flemish Red beef

The Cook Stays > Recipes > Appetizers > Tartar of West-Flemish Red beef

NL 10:44 3/10/2014


Veekweker Beenhouwer B
www.slagerijbonne.be
Video: De hobbykoks brengen een bezoek aan hoeveslagerij Bonne
Hertekalf
Vanaf OKTOBER starten wij opnieuw met ons vers HERTEKALF als:
Herte Stoofpotjes, Hertefilet, Hertebiefstuk, Hertepaté
Buffetten en Tuinfeesten in zicht !
Wij komen ter plaatse Uw tuinfeest verzorgen.
Keuze uit formules als:
Chateau Briand à volenté e/o lamskoteletje, Mix Grill, Walking BBQ of ....
Ook ons jong BBQ-team, zonen Laurenz & Arno, staan klaar om uw privé-feest een persoonlijk tintje te geven.
Wij gaan voor 100% West-Vlaamse streekproducten
Naast ons vertrouwde runds van Wit Blauw Belgisch ras zijn wij reeds geruime tijd ook bezig met het inkweken van het bijna uitgestorven West-Vlaams Rood ras. Op regelmatige tijdstippen zullen wij ook vlees van dit Runderras voorleggen in onze koeltoog. Dit betekent dat Marc met veel trots beide 100 % West-Vlaamse Runderrassen, zowel Wit Blauw Belgisch als West Vlaams Rood U kan aanbieden.
NL
15:31
12/08/2014

Suggesties

www.leche-plat.be/index.php/suggesties

Home Menu Suggesties Reserveren Contact

Suggesties

Om te starten
- pompoensoep met beuling "Wolkenhoeve"
- Huisgerijpte carpaccio van Holstein, olijf en parmezaan "Van Tricht"
- Huisbereide paté van everzwijn met compote van ui

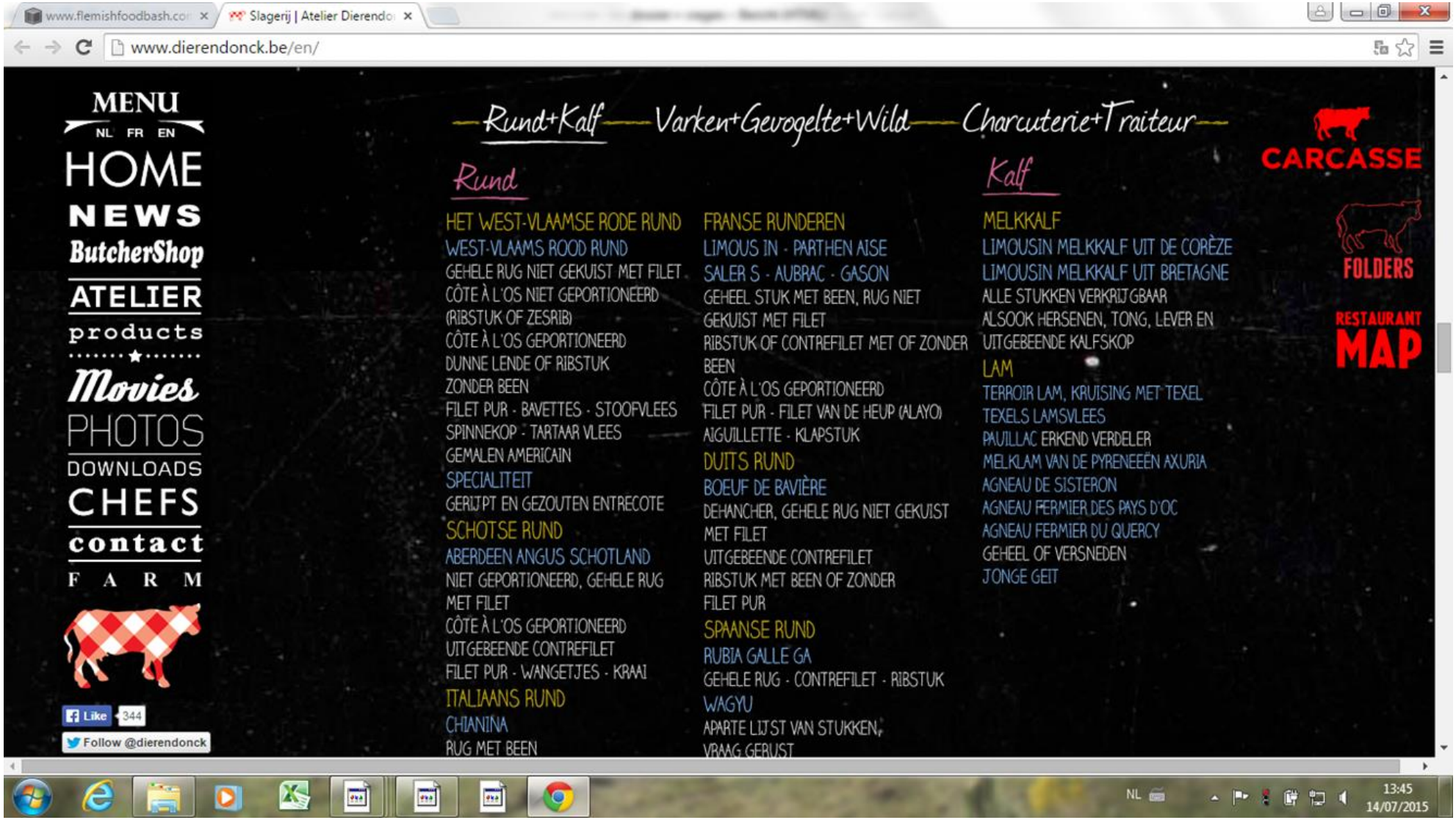
Hoofd
- everzwijn met herfstgarnituur en fine champagne
- pieterman, stoemp van witloof, kokkels en jus van huisgerookte boter
- dry aged entrecote "black aberdeen" 6 weken
- dubbele dry aged entrecote "west vlaams rood" 7 weken *(per 2 personen te nemen)*

Dessert
- kaasplank "van tricht"
* * * 3 kazen
* * * 5 kazen
- tarte tatin van Kempische appel, crumble van gekarameliseerde pecannoten

NL 15:43 17/10/2014

Menu
www.leche-plat.be/index.php/about
Gebakken Noordzeetong
Slaatje en handgesneden frietjes. Tong aan dagprijs.
Vis van de week
Variërende seizoensgebonden vis. Vis aan dagprijs.
Paling in't groen €28.00
Oosterscheldepaling
VLEES
Steak "Australische grassfed" €22.50
Speciaal voor u geselecteerd kwaliteitsvlees met groentjes van het moment, handgesneden frietjes. Keuze tussen natuurjus, peper- of champignonsaus. Voor verse béarnaise saus vragen we 2 euro supplement.
Filet Pure "West-Vlaams Rood" €29.50
Speciaal voor u geselecteerd kwaliteitsvlees met groentjes van het moment, handgesneden frietjes. Keuze tussen natuurjus, peper- of champignonsaus. Voor verse béarnaise saus vragen we 2 euro supplement.
Steak tartaar "klassiek" €22.00
Rauwe bereiding à la minute
Stoverij van varkenswang €19.00
Bereid met "Liefmans Oud Bruin" witloofsla en handgesneden frietjes
Vol au vent en kalfszwezerik €23.00
Handgesneden frietjes
TOP
OM TE EINDIGEN
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus €7.50
Crème Brulée "bourbon vanille" €7.50
NL
15:51
17/10/2014

www.flemishfoodbash.com
Slagerij | Atelier Dierendo
www.dierendonck.be/en/
MENU
NL FR EN
HOME
NEWS
ButcherShop
ATELIER
products
Movies
PHOTOS
DOWNLOADS
CHEFS
contact
F A R M
Like 344
Follow @dierendonck
Dierendonck Farm
The Belgian Red breed, from our own farm. An extremely rare breed of cattle and a recognised regional product. Some people claim that the Belgian Reds from West Flanders don't feel at home in other areas or regions and are difficult to breed. It probably has something to do with the gentle oceanic climate and the Belgian Westhoek (literally the "western corner"). The red, double-muscled beef cattle have the capacity to produce quality meat from a grass diet. The permanent pastures located in the Ijzervallei and the polders are therefore extremely suitable for these animals. These pastures are also referred to as the "vette weiden" (literally the "fat pastures"), and give the Belgian Red its distinct flavour.
CARCASSE
FOLDERS
RESTAURANT
MAP
NL
13:46
14/07/2015


www.flemishfoodbash.com
Slagerij | Atelier Dierendo
www.dierendonck.be/en/
MENU
NL FR EN
HOME
NEWS
ButcherShop
ATELIER
products
Movies
PHOTOS
DOWNLOADS
CHEFS
contact
F A R M
Like 344
Follow @dierendonck
Rund+Kalf
Varken+Gevogelte+Wild
Charcuterie+Traiteur
Rund
HET WEST-VLAAMSE RODE RUND
WEST-VLAAMS ROOD RUND
GEHELE RUG NIET GEKUIST MET FILET
CÔTE À L'OS NIET GEPORTIONEERD (RIBSTUK OF ZESRIB)
CÔTE À L'OS GEPORTIONEERD
DUNNE LENDE OF RIBSTUK ZONDER BEEN
FILET PUR - BAVETTES - STOOFVLEES
SPINNEKOP - TARTAAR VLEES
GEMALEN AMERICAIN
SPECIALITEIT
GERIJPT EN GEZOUTEN ENTRECOTE
SCHOTSE RUND
ABERDEEN ANGUS SCHOTLAND
NIET GEPORTIONEERD, GEHELE RUG MET FILET
CÔTE À L'OS GEPORTIONEERD
UITGEBEENDE CONTREFILET
FILET PUR - WANGETJES - KRAAI
ITALIAANS RUND
CHIANINA
RUG MET BEEN
FRANSE RUNDEREN
LIMOUS IN - PARTHEN AISE
SALER S - AUBRAC - GASON
GEHEEL STUK MET BEEN, RUG NIET GEKUIST MET FILET
RIBSTUK OF CONTREFILET MET OF ZONDER BEEN
CÔTE À L'OS GEPORTIONEERD
FILET PUR - FILET VAN DE HEUP (ALAYO)
AIGUILLETTE - KLAPSTUK
DUITS RUND
BOEUF DE BAVIÈRE
DEHANCHER, GEHELE RUG NIET GEKUIST MET FILET
UITGEBEENDE CONTREFILET
RIBSTUK MET BEEN OF ZONDER
FILET PUR
SPAANSE RUND
RUBIA GALLE GA
GEHELE RUG - CONTREFILET - RIBSTUK
WAGYU
APARTE LIJST VAN STUKKEN, VRAAG GERUST
Kalf
MELKKALF
LIMOUSIN MELKKALF UIT DE CORÈZE
LIMOUSIN MELKKALF UIT BRETAGNE
ALLE STUKKEN VERKRIJGBAAR
ALSOOK HERSENEN, TONG, LEVER EN UITGEBEENDE KALFSKOP
LAM
TERROIR LAM, KRUISING MET TEXEL
TEXELS LAMSVLEES
PAUILLAC ERKEND VERDELER
MELKLAM VAN DE PYRENEEËN AXURIA
AGNEAU DE SISTERON
AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC
AGNEAU FERMIER DU QUERCY
GEHEEL OF VERSNEDEN
JONGE GEIT
CARCASSE
FOLDERS
RESTAURANT
MAP
NL
13:45
14/07/2015

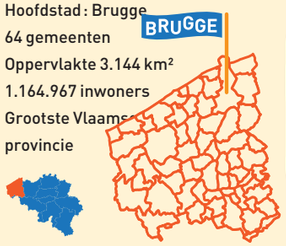
West-Vlaanderen voor dummies

Hoe goed kent u West-Vlaanderen? Wij verzamelden wat u kunt downloaden, lezen en bekijken om u wegwijs te maken in de provincie.

Door **Yasemin Utku** - Illustraties **Sarah Vanbelle**

DE CIJFERS

Hoofdstad: Brugge
64 gemeenten
Oppervlakte 3.144 km²
1.164.967 inwoners
Grootste Vlaamse provincie



500 km
paard- en ruiterroutes

84%
van alle verhuizers blijven binnen de provinciegrenzen

36 provinciale fietsroutes

30
musea in de Leiestreek

OP LOCATIE GEFILMD

WEEKEND AAN ZEE
ILSE SOMERS, 2012
De vriendschap van vier vriendinnen, die voor een laatste reünie naar zee gaan, wordt zwaar op de proef gesteld.

NOORDZEE, TEXAS
BAVO DEFURNE, 2011
Deze bewerking van de jeugdroman *Nooit gaat dit over* van André Sollie, gaat over twee verliefde knapen die hun wederzijdse aantrekkingskracht proberen te overwinnen.

HET VARKEN VAN MADONNA
FRANK VAN PASSEL, 2011
Handelsvertegenwoordiger Tony is op verkoopmissie in de Belgische Westhoek, waar hij klem komt te zitten in het onooglijke gehucht Madonna.

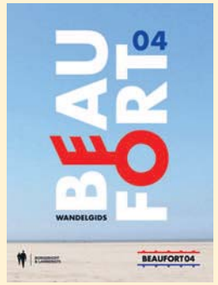
IN BRUGES
MARTIN MCDONAGH, 2008
Ray, een door zijn geweten getroffen huurmoordenaar, krijgt van zijn baas de opdracht om onder te duiken in Brugge. De laatste plaats op aarde waar hij wil vertoeven.

EX DRUMMER
KOEN MORTIER, 2007
Drie rockmuzikanten zijn op zoek naar een drummer voor hun band, zodat ze de rockrally van Leffinge kunnen winnen en hun *fifteen minutes of fame* meemaken.

FIGUREER IN EEN WEST-VLAAMSE FICTIEREEKS

West-Vlaanderen vormt de komende maanden het decor van *In Vlaamse velden*, een nieuwe reeks op Eén over de Eerste Wereldoorlog, dat in het najaar van 2013 zal worden uitgezonden. De provincie zoekt nog 3000 figuranten die zich niet laten afschrikken door de modder van de slagvelden en van dichtbij willen meemaken hoe een fictiereeks gemaakt wordt. Tot het einde van dit jaar kunnen kandidaat-figuranten zich opgeven via www.invlaamsevelden.be. De opnames vinden plaats tussen 20 augustus en 30 november 2012 en tussen 1 maart en 30 juni 2013.

DE GIDSEN



BEAUFORT 04 WANDELGIDS

De triënnale voor hedendaagse kunst, waarbij in de meeste kuststeden kunstwerken en installaties te zien zijn, loopt nog tot eind september. Voor wie niet graag doelloos rondloopt, bestaat er een gids die de tentoonstelling handig in beeld brengt: die suggereert wandel- en fietsroutes langsheen de werken van Beaufort 04.

—

Uitgeverij Borgerhoff & Lamberigts, 7 euro. www.beaufort04.be

BELGIAN COAST GREETERS

De echte couleur locale van de kust ontdekt u door met een Belgian Coast Greeter op stap te gaan. Dat zijn lokale vrijwilligers die hun passie voor hun kustgemeente graag delen met bezoekers door ze mee te nemen naar verborgen parels. Onderweg delen ze hun verhalen en verrassende insidertips.

—

Een Greeter reserveren kan via www.belgiancoastgreeters.com

DE MOOISTE LEGENDEN UIT BRUGGE

In het boek beschrijft de auteur Nico Blontrock 16 opmerkelijke Brugse legenden. Bij een aantal van die verhalen geeft hij bijkomende duiding over wat de plek waar de legende zich afspeelde, heeft betekend voor de stad of de wijk.

—

20x OOSTENDE

De stad wordt gedetailleerd en thematisch beschreven. Zo bevat de reisgids rubrieken zoals *Ensor, Koninklijk verleden, Erfgoed, Maritiem* en *Soul L'Ostendaise*.

—

Uitgeverij Lannoo, 15,99 euro.

DE APPS

IEDEREEN WEST-VLAAMS

Een *buuketetje, wietewoai, swoateloare* of *wrikkelgat*? Deze succesvolle app, met meer dan 40.000 downloads, legt iedereen van over de provinciegrens de nodige West-Vlaamse basisbegrippen uit.

—

Gratis beschikbaar in de iPhone Appstore.

FERME VÉLO – GPS-SCHATTENJACHT

Drie plattelandsfietsroutes ten zuidoosten van Brugge, die in samenwerking met landbouwers in de streek werden ontwikkeld. De routes zijn te volgen met een gps.

—

Een gps kan worden gereserveerd bij een van de startboerderijen, via www.onthaalopdeboerderij.be

DE STREEKPRODUCTEN

KLAASKOEKEN

In de streek rond Kortrijk wordt Sinterklaas gevierd met klaaskoeken. De koeken werden ook *mantepeirden* of *klaaspeerden* genoemd, en worden gemaakt met een licht gekruide en zoete sandwichdeeg. De warme bakker bakt

RUNDVLEES VAN HET RODE RAS

Als tegenhanger van het Belgisch witblauw, bestaat het rode ras al meer dan 500 jaar. Nog niet zo lang geleden was het met uitsterven bedreigd. De runderen eten voor tachtig procent graslandproducten, die worden omgezet in vlees met een extra randje vet.

POTJESVLEES UIT DE WESTHOEK

Een tiental beenhouwers uit de Westhoek sloeg de handen in elkaar en richtte 'de Orde van het Potjesvlees' op. Wat de ingrediënten betreft, bevat het potjesvlees de drie K's: kip, konijn en kalf. Het vlees zit in een gelei waaraan een zure toets wordt toegevoegd door middel van citroensap, witte wijn en azijn.

DOOR PIETER VAN DOVEREN & FOTO'S KRIS VLEGELS

DE DOOS: DEZE ZOMER SELECTEREN WIJ ELKE WEEK EEN OPKOMEND TALENT IN EEN VAN DE TIEN BELGISCHE PROVINCIES. DE KOK KRIJGT EEN DOOS MET VIER STREEKPRODUCTEN. DAARMEE MAAKT HIJ VIER CREATIEVE GERECHTEN

FELIX FRANÇOIS KOOKT MET

GRIJZE GARNALEN
POTJESVLEES
RUNDVLEES VAN HET RODE RAS
CUVÉE DES JACOBINS

Felix François van Het Vliegend Tapijt in Marke werkt graag met producten 'van dichtbij' om daar een verhaal rond te maken. "Ik stel vast dat mensen dat appreciëren."

De jonge kok Felix François (27) nam samen met Nel Desmet het restaurant Het Vliegend Tapijt van zijn ouders over. De twee doen het op hun manier maar lieten de pretentieloze sfeer van de bistro bij het oude. Felix kwam goed beslagen op het ijs: hij kreeg een opleiding in Ter Groene Poorte en volgde een extra jaar wijn- en drankenkennis. Hij deed twee jaar ervaring op in 't Oud Konijntje in Waregem en vier jaar in La Durée in Izegem. In Het Vliegend Tapijt kookt Felix met talent en komen de bereidingen tot stand met mooie producten en correct gehanteerde moderne technieken. ·

Felix vertelt: "Sinds juli 2011 sta ik op eigen benen. In het begin werd ik geassisteerd door mijn ouders, maar nu werken Nel en ik behoorlijk onafhankelijk. Aanvankelijk sloot mijn keukenstijl aan bij die van mijn vader. Beetje bij beetje ben ik geëvolueerd naar een eigen stijl. Als kind was ik al graag in de keuken. Ik heb mijn ouders gevraagd om naar de koksschool te mogen gaan. De eerste twee jaar dat ik op school zat, hielp ik in het weekend thuis. Daarna ben ik elders gaan werken om ervaring op te doen. •••

Grijze garnalen met jonge prei, karnemelkaardappelen
en koekje van Oud Brugge-kaas. Recept p. 55.

Potjesvlees van kip met gekaramelliseerde ui, krokant kippenvel, radijs en coulis van daslook

VOOR 4:

4 kippenbillen, 4 uien
100 g plattekaas, 1 bundel radijzen
1 bundel daslook, grof zout
1 citroen, wittewijnazijn
20 g gelatineblaadjes
Voor de bouillon:
2 l water, 3 wortels, grof gesneden
3 uien, grof gesneden
1 selderij, grof gesneden
2 preistengels, grof gesneden
2 blaadjes laurier
3 stengels dragon

Bouillon: breng het water met de groenten en kruiden aan de kook. Verwijder het vel van de kip en hou opzij. Laat de billen 1 uur zacht koken in de bouillon. Schuim regelmatig af. Verwijder het vlees en pluk het van het been. Zeef de bouillon en ontvet. Laat inkoken tot 1/2 liter. Kruid met peper en zout. Voeg de geraspte schil van de citroen en de helft van het sap toe, evenals 3 eetlepels azijn en de geweekte gelatineblaadjes. Verdeel de kip over een terrine. Schenk er de bouillon over tot de kip net onderstaat. Laat afkoelen in de koelkast.
Bereid de gekaramelliseerde ui. Schil en blancheer de uien. Bedek de bodem van een ovenschotel met grof zout. Leg er de uien op en zet 45 minuten in een voorverwarmde oven van 150°.
Blancheer de kippenvellen, laat afkoelen in ijswater, schraap het overtollige vet af en leg tussen 2 siliconenmatjes. Bak krokant in de oven op 150°.
Blancheer de daslook, laat afkoelen in ijswater, mix fijn, meng met plattekaas. Breng op smaak met peper en zout.
Snij een plak potjesvlees af. Halveer de ui, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Snij de radijzen in plakjes. Dresseer zoals op de foto.

••• In 't Oud Konijntje ging het er redelijk klassiek aan toe, het was een goede leerplaats om te beginnen. Ik heb mij geamuseerd maar na twee jaar was het tijd voor een meer vernieuwende keuken. Ik trok naar La Durée, waar ik in de patisserie begon. De chef zag dat ik vooruit wilde en steunde en motiveerde mij. Ik ben er vier jaar gebleven en heb er alles kunnen zien."

PRODUCTEN VAN DICHTBIJ

Ieder seizoen heeft zijn producten waar de kok naar uitkijkt. "In de zomer zijn het vooral groenten waarmee je een gerecht kunt markeren, in de winter heb ik meer affiniteit met stevig smakende producten zoals hazenrug." De jonge kok werkt het liefst met streekproducten. "Ik merk dat de mensen dat appreciëren. Ik vind het zelf ook leuk om iets van dichtbij te nemen en daar een verhaal rond te maken. Melk en boter komen van bij de boer, bier van brouwerij Bockor. Via *Local Food Express* koop ik vier soorten radijzen aan, maar ook landkers, •••

Potjesvlees, een eeuwenoud streekgerecht uit de Westhoek, krijgt hier een hedendaagse interpretatie.

Het rood rund is erkend als traditioneel West-Vlaams streekproduct.

Felix François: "Beetje bij beetje ben ik geëvolueerd naar een eigen stijl."

Longhaas van West-Vlaams rood rund met zilte salade en ansjovis-vinaigrette

VOOR 4:

800g longhaas
Salade:
50g zeekraal,
50g lamsoor, 50g veldsla
50g beukenzwammen
1/2 venkel
4 kleine artisjokken
citroensap
1 el sojasaus, 2 el rodewijnazijn
Vinaigrette:
6 ansjovisfilets
1 tak rozemarijn
1 tl grof zout
sap van 1/2 citroen
4 el olijfolie
1 el gehakte kappers
1 el fijngehakte peterselie
1 fijngesneden sjalot

Salade: was en droog de zeekraal, lamsoor en veldsla. Bak de beukenzwammen kort en voeg soja toe. Laat afkoelen. Schaaf de venkel en leg in ijswater. Reinig de artisjokken en kook gaar in water met citroen. Laat afkoelen en snij in vieren. Meng alle ingrediënten en besprenkel met rodewijnazijn, sojasaus en olijfolie. Kruid met peper en zout.
Vinaigrette: ontzout de ansjovis 10 minuten in koud water. Snij fijn. Hak de rozemarijn fijn, plet met zeezout in een vijzel. Voeg ansjovis en citroensap toe. Meng goed. Voeg al roerend de olijfolie toe, eindig met peterselie, sjalot en kappertjes. Controleer de kruiding.
Kruid en bak de longhaas in boter tot de gewenste gaarheid. Laat 20 minuten onder aluminiumfolie rusten op een warme plaats. Snij het vlees tegendraads in plakken. Dresseer zoals op de foto.

Grijze garnalen met jonge prei, karnemelk-aardappelen en Oud Brugge-kaas

VOOR 4:

600g ongepelde garnalen
4 stengels jonge prei
chardonnay-azijn
Karnemelkaardappels:
0,5 liter karnemelk
3 grote aardappelen (bintjes)
snuifje paprikapoeder
2 teentjes look, tijm
snuifje cayennepeper
50g hazelnootboter
Koekje Oud Brugge:
50g gemalen Oud Brugge-kaas
50g bloem, 50g maizena
45g eiwit, 25g olijfolie
peper en zout

Pel de garnalen. Laat de pantsers met de karnemelk, paprikapoeder, look, tijm en cayennepeper opkoken. Laat 2 uur onder deksel trekken op zacht vuur. Zeef en voeg de geschilde, in stukken gesneden aardappelen toe. Kook gaar, giet af en pureer. Voeg kookvocht en hazelnootboter toe tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout.
Koekje: meng de ingrediënten tot een mooi, zacht deeg. Rol fijn uit tussen 2 vellen boterpapier. Bak goudgeel in de oven op 180° (ca. 8 min.). Blancheer de prei beetgaar. Laat afkoelen, snij in de lengte in tweeën, bak, laat afkoelen, besprenkel lichtjes met chardonnay-azijn en kruid met peper en zout. Neem enkele garnaalkoppen en frituur krokant.
Dresseer alles zoals op de foto, werk af met jonge scheutjes van tuinkruiden.

••• bloemetjes van raketsla en lokaal gekweekte groenten. Vlees van het rode ras bestel ik bij beenhouwer Dierendonck. Vis komt van de haven van Nieuwpoort; als ik vroeg bel, staat de levering om elf uur voor de deur. Ik hou ook van versgepelde noordzeegarnalen en van potjesvlees, een typisch streekgerecht. Het ingelegde vlees kregen de vissers vroeger van hun vrouwen mee voor aan boord."
Felix probeert eenvoudig te koken, want hij staat alleen in de keuken. "Als alle stoelen bezet zijn, moet ik alle zeilen bijzetten 'om veilig in de haven' te geraken. Organisatie is belangrijk. Met een goed uitgewerkte mise-en-place kom je als kok al een eind in de goede richting. Ik gebruik nieuwe technieken waar dat een meerwaarde creëert. Soms helpen ze om iets beter voor te bereiden, zoals door vacuüm te garen op lage temperatuur. Mijn werkdagen zijn lang maar dat schrikt mij niet af. Ik ben erin opgegroeid, ik wist waaraan ik begon. Nel en ik willen verder evolueren en dat betekent onder meer de gerechten verfijnen. Daarbij is het belangrijk dat de sfeer gezellig blijft en dat wij de prijzen scherp houden, zodat iedereen zich goed voelt. Het doet mij plezier te zien dat er bij de klanten veel jonge mensen zijn." •

RESTAURANT HET VLIEGEND TAPIJT:
POTTELBERG 189, 8510 MARKE (DEELGEMEENTE KORTRIJK). 056 22 27 45. WWW.HETVLIEGENDTAPIJT.BE. ZATERDAGMIDDAG, ZONDAG EN MAANDAGMIDDAG GESLOTEN.

Rabarber met aardbeien en Cuvée des Jacobins

VOOR 4:

4 stengels rabarber
100 g water, 100 g suiker
1 el rozenbottel
150 g aardbeien
100 g plattekaas
5 cl likeur van ijzerkruid
25 g bloemsuiker
zeste van 1/2 limoen
ijzerkruid
Granité:
15 cl Cuvée des Jacobins van brouwerij Bockor (onversneden lambiek, gerijpt op eikenhout)
20 g suiker
5 cl water
Gelei:
15 cl bier Cuvée des Jacobins
20 g suiker
5 cl water
1,5 g agaragar

Snij de rabarber in stukken van 5 cm. Leg in een diepe ovenschaal naast elkaar. Kook water en suiker op en voeg rozenbottel toe. Giet deze mengeling over de rabarber. Gaar 8 minuten in een oven op 150°. Laat afkoelen.
Granité: meng de ingrediënten, plaats in de vriezer, roer geregeld los.
Gelei: meng bier, water en suiker. Laat opkoken, voeg de agaragar toe. Laat afkoelen. Mix glad tot een mooie gelei. Meng plattekaas, bloemsuiker, likeur en limoenzeste. Was de aardbeien en versnij. Dresseer zoals op de foto.

De gelei en de granité worden gemaakt met Cuvée des Jacobins, een onversneden lambiek, gerijpt op eikenhout van brouwerij Bockor in Bellegem.

V. Reglement aanvragende werkgroep

Reglementen van de SDVR werkgroep "Rood" (bijlage 22)

" Studie- en Documentatiecentrum voor de Vlaamse Rundveerassen (SDVR) werkgroep "Rood" van CRV Vlaanderen vzw "

Artikel 1. Omschrijving van de werkgroep

Zij werd opgericht op 17 juni 1997 voor onbepaalde duur.

De zetel is gevestigd te Sint Denijs Westrem, Buchtenstraat 7-9

De ondergetekende effectieve leden zijn: de zes leden van de SDVR werkgroep "Rood":, Bekaert Herman, Bulckaert Joël, Pauwelijn Marleen, Scharlaken Carlos, Vanclooster Frank , Vandecasteele Noël , werden verkozen door de raad van bestuur van de Vlaamse Rundveeteelt Vereniging vzw (VRV).

De secretaris : SDVR verantwoordelijke van de SDVR werkgroep "Rood".

Artikel 2 . Doel van de werkgroep

2.1 Het groeperen van de producenten van het "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen";

2.2 Erkenning verwerven voor het BOB "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" op Europees niveau op basis van het productdossier (bijlage 1);

2.3 De productiemethode en het gebruik van het Europees label bevorderen en promoten via VLAM.

Artikel 3. Werkgroep

3.1 De werkgroep wordt vertegenwoordigd door de zes ondergetekende effectieve leden.

3.2 De bevoegdheid kan voor bepaalde handelingen overgedragen worden aan twee of drie effectieve leden .Geen enkel lid kan persoonlijk aansprakelijk gesteld worden voor eventuele wanpraktijken van één van de leden.

Artikel 4. Inschrijving deelnemende veehouders

4.1 Elke veehouder van het ras "Rood" binnen het geografisch omschreven gebied die mee wil stappen in de BOB – vlees van het rood ras van West-Vlaanderen- moet zich inschrijven bij de SDVR werkgroep "Rood". De veehouder engageert zich bij de inschrijving om het productdossier BOB-"Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen"- te respecteren.

4.2 De ingeschreven veehouders zijn verplicht om hun dieren bestemd voor het "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" na de geboorte officieel te registreren. M.a.w. de betrokken runderen zijn in het bezit van een Identificatiekaart fokrund.

4.3 De ingeschreven veehouder is verplicht om castratie gegevens te melden zoals beschreven in het productdossier.

4.4 De Werkgroep heeft de uittreksels "BOB- Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen" met vermelding van alle registraties ter beschikking:

- inschrijving bedrijf

- identificatiekaart met SANITEL-nummer
- castratie gegevens (indien van toepassing)

4.5 De werkgroep beheert de lijst met de betrokken veehouders en de lijst met de runderen die in aanmerkingen komen voor het BOB-vlees van het rood ras van West-Vlaanderen. Deze lijsten staan op elk moment ter beschikking van officiële controlediensten.

Artikel 5 Bijdragen

5.1 De ingeschreven veehouders betalen een inschrijvingsbijdrage. Er dient een vast bedrag betaald te worden per bedrijf en een bedrag per geregistreerd dier. De inschrijvingsbijdrage wordt jaarlijks vastgelegd voor 1 juli door de SDVR werkgroep "Rood".

5.2 De inschrijvingsbijdrage van het komende jaar dient voor 31 december van het lopende jaar gestort te zijn op de rekening van de SDVR werkgroep "Rood". Rekeninguittreksels dienen als bewijs van betaling.

5.3 Door de betaling van de inschrijvingsbijdrage aanvaarden de ingeschreven veefokkers de reglementen van de SDVR werkgroep "Rood".

Artikel 6 Ontslagname-Uitsluiting

6.1 Elk ingeschreven veefokker kan ten allen tijde uittreden. Hij moet dit schriftelijk meedelen aan het adres van de verantwoordelijke van de SDVR werkgroep "Rood" voor 1 november. De betaalde inschrijvingsbijdrage kan in geen geval teruggevorderd worden door de veefokker.

6.2 Een ingeschreven veefokker die zijn inschrijvingsbijdrage niet betaald heeft voor 31 december van het komende jaar neemt hierdoor niet meer deel aan de BOB erkenning "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen".

6.3 Bij twijfel over het toepassen van het productdossier bij de ingeschreven veefokkers, kan de Werkgroep SDVR "Rood" een controle aanvragen bij het erkende controleorganisme. Indien een ingeschreven veefokker de productiemethode niet naleeft, zal de Werkgroep SDVR "Rood" maatregelen nemen door het controleorganisme te verwittigen.

Artikel 7. Gebruik van het Europees label

7.1 De slagers, beenhouwers, restauranthouders mogen enkel de benaming "Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen " gebruiken als het vlees voldoet aan het productdossier. Bij twijfel over het toepassen van het productdossier, kan de werkgroep een controle aanvragen bij het erkende controleorganisme.

7.2 Er zullen jaarlijks controles uitgevoerd worden op de naleving van het productdossier door het controle orgaan vermeld onder punt 8 in het productdossier.

Artikel 8. Samenroepen van de SDVR werkgroep rood ras

8.1 De werkgroep vergadert minsten één maal per jaar.

Artikel 9. Wijziging reglementen

9.1 Indien 2/3 van de effectieve leden van SDVR werkgroep "Rood" vraagt om wijziging van de reglementen dienen minstens 4/5 van de uitgebrachte stemmen de wijziging goed te keuren.

Gelezen en goedgekeurd

Deschuymer Gabriël
Verantwoordelijke SDVR

Interbull meeting
Ottawa, Canada, Aug 5-6, 1994

Milk and dual purpose basis for the publication of breeding values estimated with the animal model in Belgian dairybreeds.

F. Farnir[1], D. Volckaert[2] , E. Speybroek[2] , P. Leroy[1]

Introduction

In Belgium, since January 1994, sire and cow evaluations are based routinely on quantitative and qualitative first three lactation records using an animal model.
The animals belong to four main breeds : Black and White Holstein(HO), Red and White(RW) , East Flemish Red Pied (FP) and West Flemish Red (WF).
Since they are two main groups (Black and White and Red and White dairy breeds, dual purpose or sometimes called mixed red breeds) with good genetic connections, people in charge of the genetic evaluation and the selection programs have decided to evaluate the animals globally (all breeds in the same run) and to establish a milk and a dual purpose basis for the publication of breeding values. The purpose of this presentation is to illustrate the differences between the two objectives, to illustrate the evolution regarding yields and percentages in Belgium, to explain how the bases were established and how the two bases system is used in Belgium.

Data

First, second and third lactations of cows with parents known or unknown belonging to Black and White Holstein(HO), Red and White(RW), East Flemish Red Pied (FP) and West Flemish Red (WF) breeds were obtained from the

[1] Department of Genetics, Faculty of Veterinary Medicine. Université de Liège B43 B-4000 Liège Belgium
32- 41-56 41 20 (fax 22)

[2] Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (VRV) Van Thorenburghlaan, 14. B-9860 Oosterzele. Belgium.
32- 9 - 3 63 92 10 (fax 06)

**Research sponsored by IRSIA-IWONL and
National Association of Animal Breeders of Belgium**

Vlaamse Rundveeteelt Vereniging (VRV-North Belgium) and Elinfo (South Belgium). Birth dates of the animals are from 1977 to 1992.
Extrapolated 305-d productions from partial lactations ≥100 days and 305-d complete records were obtained for milk, fat and protein quantitative productions. The data were not preadjusted for non genetic factors.
The pedigrees were traced as far as the information was available starting with the informations obtained from the different exporting countries present in Belgium. Genetic groups for unknown parents were created.

The distribution of the data corresponding to the different breeds and regions (9 provinces) are given in tables 1, 2 and figures 1 and 2. Means, standard deviations of the quantitative and qualitative traits and frequencies are given by lactation number for the four Belgian dairy breeds in table 3.

Model

The data were analyzed with the linear model described earlier by Leroy et al. (1993):

$$y_{ijklmn} = mg_i + age_j + cc_k + m_l + u_m + p_m + e_{mn}$$

where

y_{ijklmn}	=	milk, fat, protein (Kg) 1st, 2nd, 3rd lactation 305-d record.
mg_i	=	fixed management group effect
age_j	=	fixed age effect (all lactations)
cc_k	=	fixed current calving interval effect
m_l	=	fixed month of calving effect
u_m	=	random additive genetic effect (a) + group (g)
p_m	=	random permanent environment effect
e_{ijkmn}	=	random residual effect

Results and discussion

The averages of the animal model solutions obtained at the end of the iteration process and grouped by breed and year of birth are presented in the figures 3,4 and 5 for Milk yield (kg), Fat percentage and Protein percentage.
The figures illustrate the estimated genetic trends for the three traits and indicate also that the objectives in the West Flemish Red (WF) breed have been modified since some years giving an important positive trend. Since it was decided that cows born in 1985 would be considered as the zero value

basis for the country and that two "goals" (a dairy and a dual purpose one) would be established, differences (for each trait) were computed from the averages of the genetic estimations of cows (zero basis 1985) belonging to the two "goals" (Figures 6,7,8)

The differences used to express the data from one goal to another were obtained from the 1985 differences for each trait (table 4). The results of table 4 are used officially to translate breeding value estimations from the dairy to the dual purpose goal (and reverse). For international exchange, the data are published according to the dairy basis.
The results indicate also that, in Belgium, the selection programs allow to maintain the protein percentage together with the increase of Milk yield and the decrease of fat percentage due to EEC quota system.

Conclusions

In Belgium, large breed differences exist between the specialized and the dual purpose breeds. The estimated genetic trend of Protein percentage has been maintained in all breeds even in the presence of a corresponding trend positive in Milk yield and negative in Fat percentage.

When good genetic connections in different dairy breeds exist in one country, a genetic evaluation system could be established in order to estimate the breeding values globally.

If the breeding values estimated by the global evaluation system handicap some breeds, especially not yet specialized dairy breeds, then a two genetic bases system solves the every day problem herd management problem of dealing with negative breeding values.

References

Leroy P.L., Farnir F., Volckaert D. 1993.
Proceedings of the open session of the Interbull Annual Meeting, Aarhus, Denmark, August 19-20, 1993.

Table 1. Distribution of the data corresponding to the Belgian dairy breeds: **HO** - Black and White Holstein, **RW** - Red and White, **WF** - West Flemish Red and **FP** - East Flemish Red Pied (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992).

Province	Breed				
	HO Black and White Holstein	**RW** Red and White	**WF** West Flemish Red	**FP** East Flemish Red Pied	**Total**
Antwerp	47441	72275	15	141	119872
Brabant	6173	8719	77	408	15377
West Flanders	77405	1286	30964	561	110216
East Flanders	39901	3287	19	125516	168723
Hainaut	6621	1675	0	0	8296
Liege	70564	26854	0	0	97418
Limburg	8186	38874	15	7	47082
Luxemburg	5067	3006	0	0	8073
Namur	2192	2249	0	0	4441
Total	263550	158225	31090	126633	579498

Table 2. Distribution (%) by Province of the data corresponding to the different Belgian dairy breeds: **HO** - Black and White Holstein, **RW** - Red and White, **WF** - West Flemish Red and **FP** - East Flemish Red Pied (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992).

Province	Breed			
	HO Black and White Holstein	**RW** Red and White	**WF** West Flemish Red	**FP** East Flemish Red Pied
Antwerp	18.001	45.679	0.048	0.111
Brabant	2.342	5.511	0.248	0.322
West Flanders	29.370	0.813	99.595	0.443
East Flanders	15.140	2.077	0.061	99.118
Hainaut	2.512	1.059		
Liege	26.774	16.972		
Limburg	3.106	24.569	0.048	0.006
Luxemburg	1.923	1.900		
Namur	0.832	1.421		
Total	100	100	100	100

Table 3. Frequencies, means, standard deviations of quantitative and qualitative traits corresponding to the three first lactations of the different Belgian dairy breeds (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992).

Breed / Trait		Parity 1	Parity 2	Parity 3	Total Lactations
HO Black and White Holstein	n	265577	180755	125138	571470
Milk Kg	$\bar{x}$	5444.5	6134.6	6522.7	
	S	1238.0	1454.8	1483.8	
Fat Kg	$\bar{x}$	222.7	251.5	266.3	
	S	56.4	65.7	68.1	
Prot Kg	$\bar{x}$	178.6	205.6	216.0	
	S	41.2	48.1	49.2	
Fat %	$\bar{x}$	4.08	4.10	4.08	
	S	0.46	0.48	0.49	
Prot %	$\bar{x}$	3.28	3.36	3.32	
	S	0.21	0.23	0.23	
RW Red and White	n	158233	109218	75504	342955
Milk Kg	$\bar{x}$	4813.4	5327.9	5730.0	
	S	1077.1	1270.0	1288.6	
Fat Kg	$\bar{x}$	194.0	214.7	228.4	
	S	49.9	57.6	59.3	
Prot Kg	$\bar{x}$	162.6	183.0	194.2	
	S	37.2	43.1	44.1	
Fat %	$\bar{x}$	4.02	4.02	3.97	
	S	0.42	0.43	0.43	
Prot %	$\bar{x}$	3.78	3.44	3.39	
	S	0.21	0.22	0.21	
FP East Flemish Red Pied	n	126634	84780	54605	266019
Milk Kg	$\bar{x}$	4255.5	4687.1	5162.8	
	S	944.4	1100.4	1134.8	
Fat Kg	$\bar{x}$	163.3	180.1	197.0	
	S	41.8	48.7	50.7	
Prot Kg	$\bar{x}$	140.6	157.9	170.9	
	S	31.5	36.7	37.8	
Fat %	$\bar{x}$	3.83	3.84	3.81	
	S	0.43	0.46	0.44	
Prot %	$\bar{x}$	3.31	3.38	3.31	
	S	0.21	0.23	0.21	
WF West Flemish Red	n	31090	20250	12758	64098
Milk Kg	$\bar{x}$	4271.3	4819.9	5300.5	
	S	1084.1	1250.3	1319.9	
Fat Kg	$\bar{x}$	168.6	189.9	208.6	
	S	49.6	56.9	60.9	
Prot Kg	$\bar{x}$	144.0	164.5	179.2	
	S	36.2	42.1	44.5	
Fat %	$\bar{x}$	3.93	3.92	3.92	
	S	0.43	0.46	0.45	
Prot %	$\bar{x}$	3.38	3.42	3.39	
	S	0.20	0.21	0.21	

Table 4. Averages of breeding value estimations (zero basis 1985) for cows belonging to the dairy and the dual purpose goal. Difference between the two bases (milk recorded cows only, birth year from 1977 to 1992) .

	Milk (kg)	Fat(kg)	Protein (kg)	Fat (%)	Protein(%)
Dairy	404.451	23.147	12.361	0.13375	-0.01139
Dual purpose	-338.558	-16.978	-10.146	-0.07829	0.0195
Difference	743.009	40.125	22.507	0.21204	-0.03089

Figure 1. Relative importance of the milk recorded Black and White and Red and White breeds in the Provinces of Belgium (birth year from 1977 to 1992)

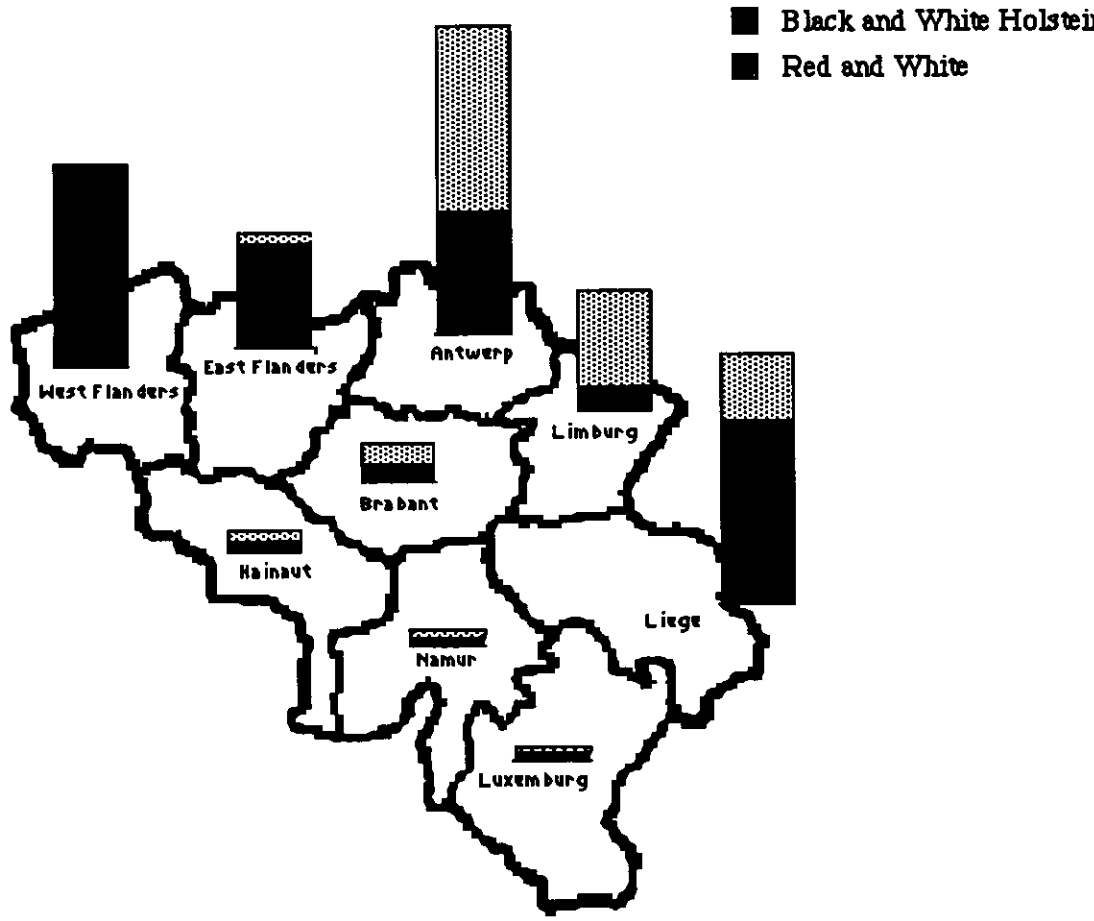


Figure 2. Distribution of the milk recorded White Red and Red breeds in the Provinces of Flanders (birth year from 1977 to 1992)

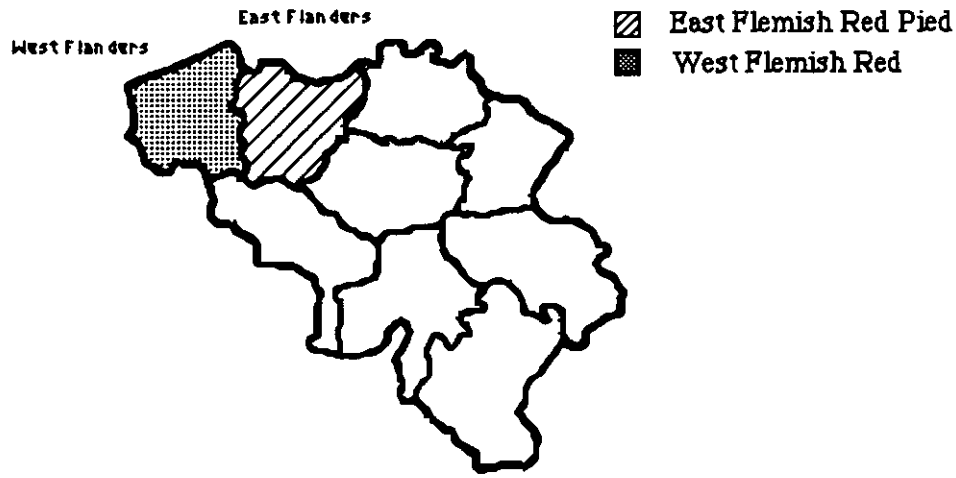


Figure 3. Estimated genetic trend of Milk yield for the different Belgian dairy breeds (birth year from 1977 to 1992)

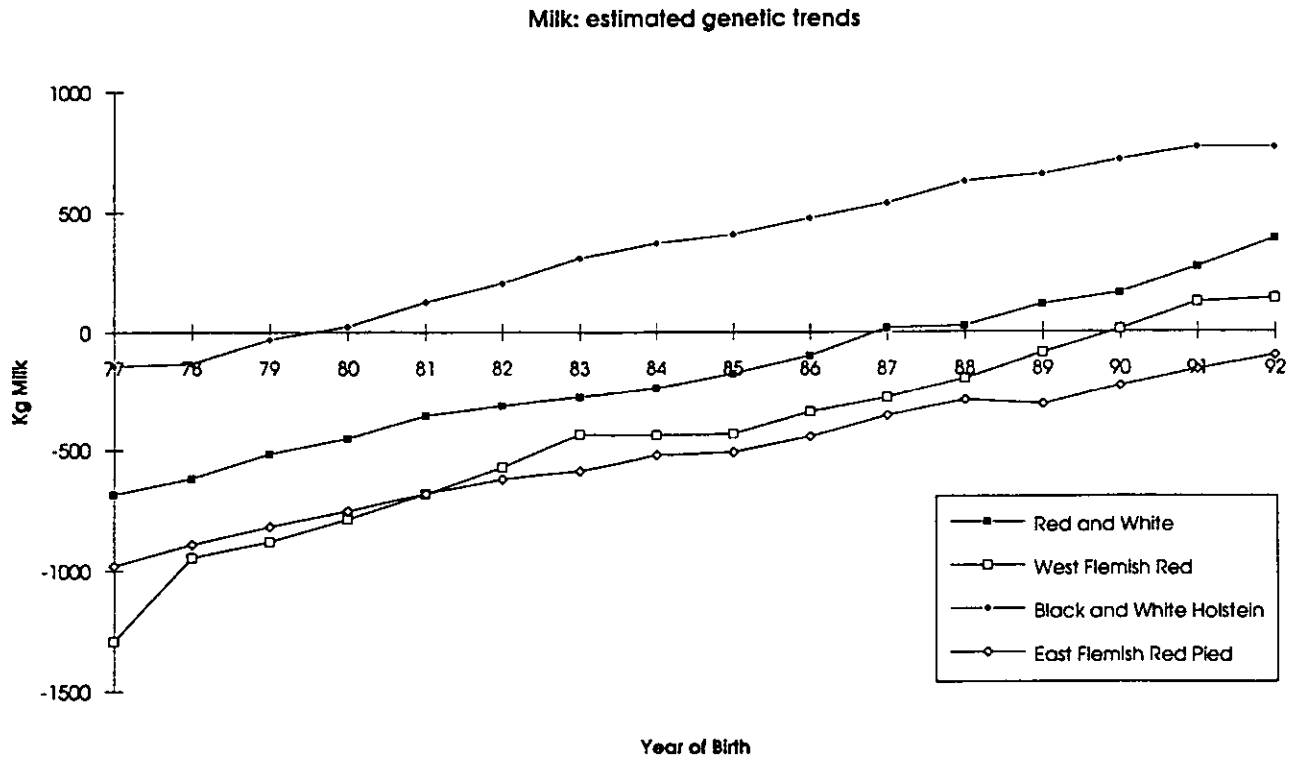


Figure 4. Estimated genetic trend of Fat percentage for the different Belgian dairy breeds (birth year from 1977 to 1992)

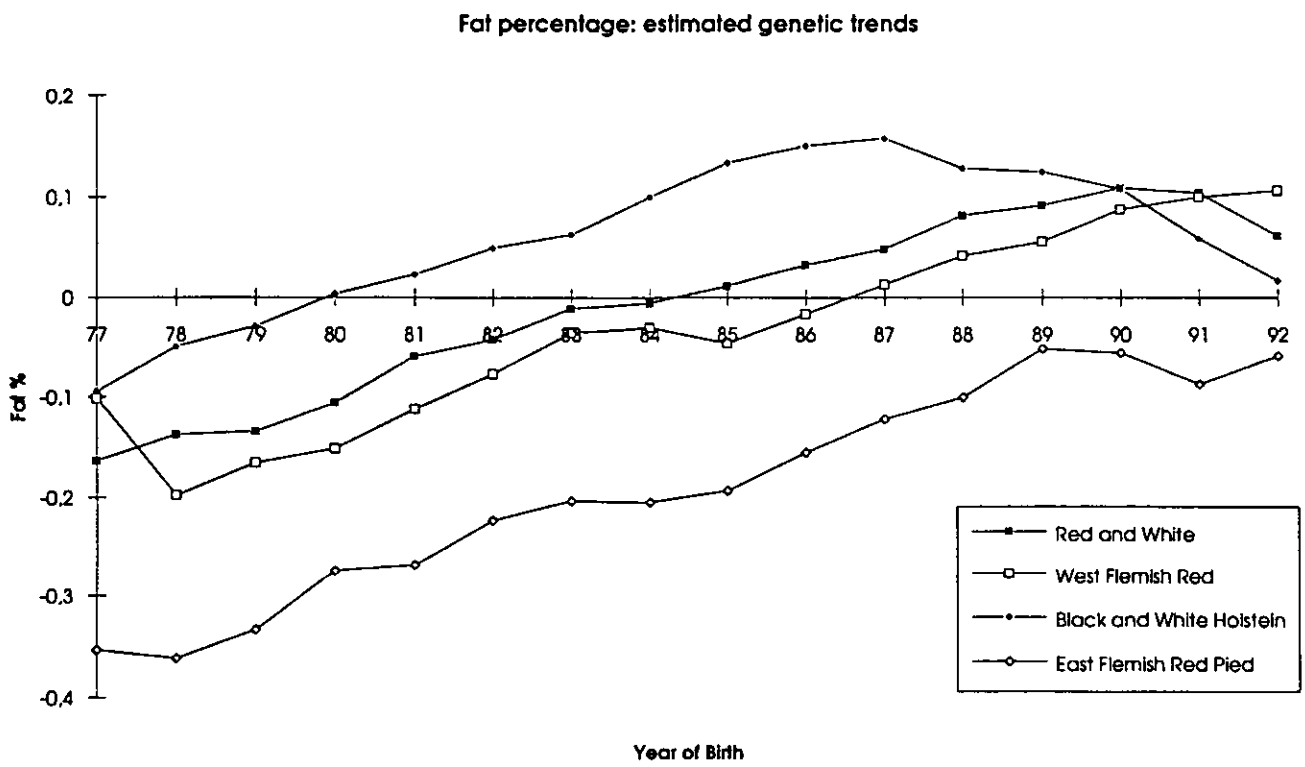


Figure 5. Estimated genetic trend of Protein percentage for the different Belgian dairy breeds (birth year from 1977 to 1992)

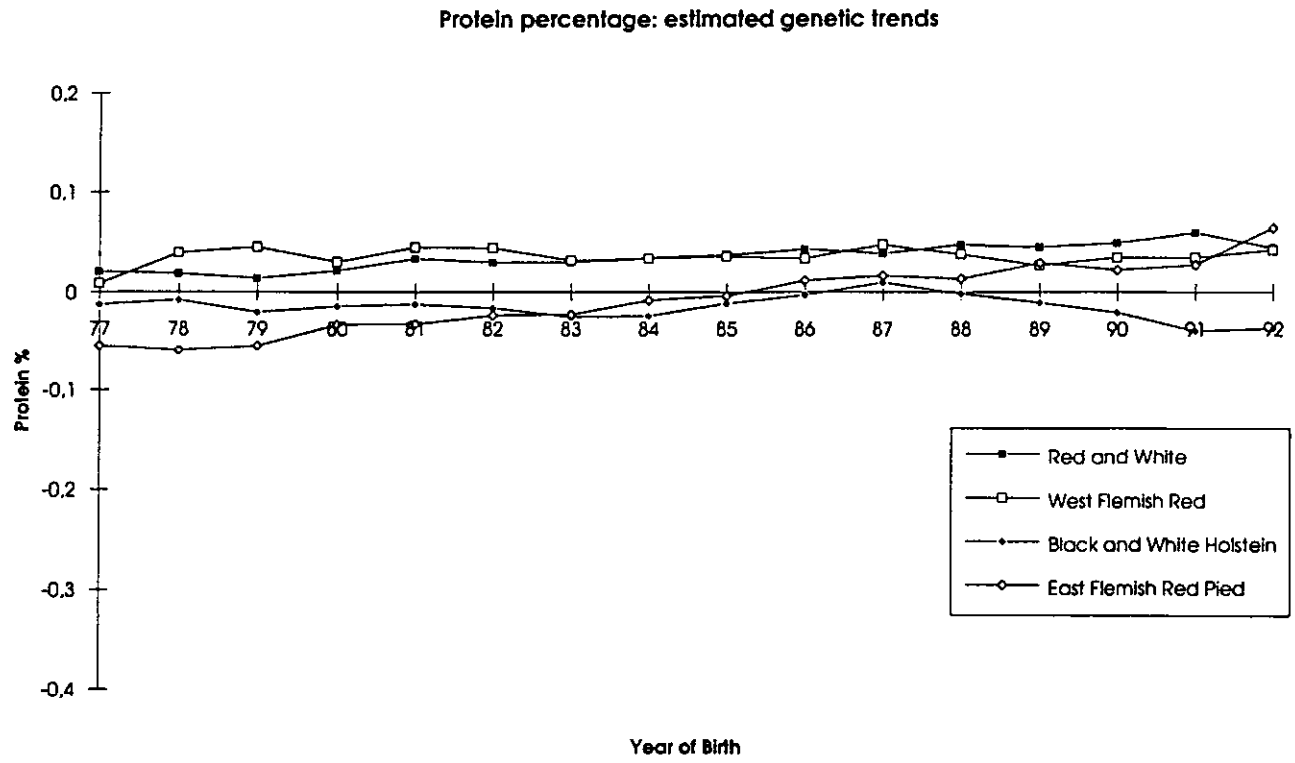


Figure 6. Estimated genetic trend of Milk yield for the two dairy objectives (birth year from 1977 to 1992)

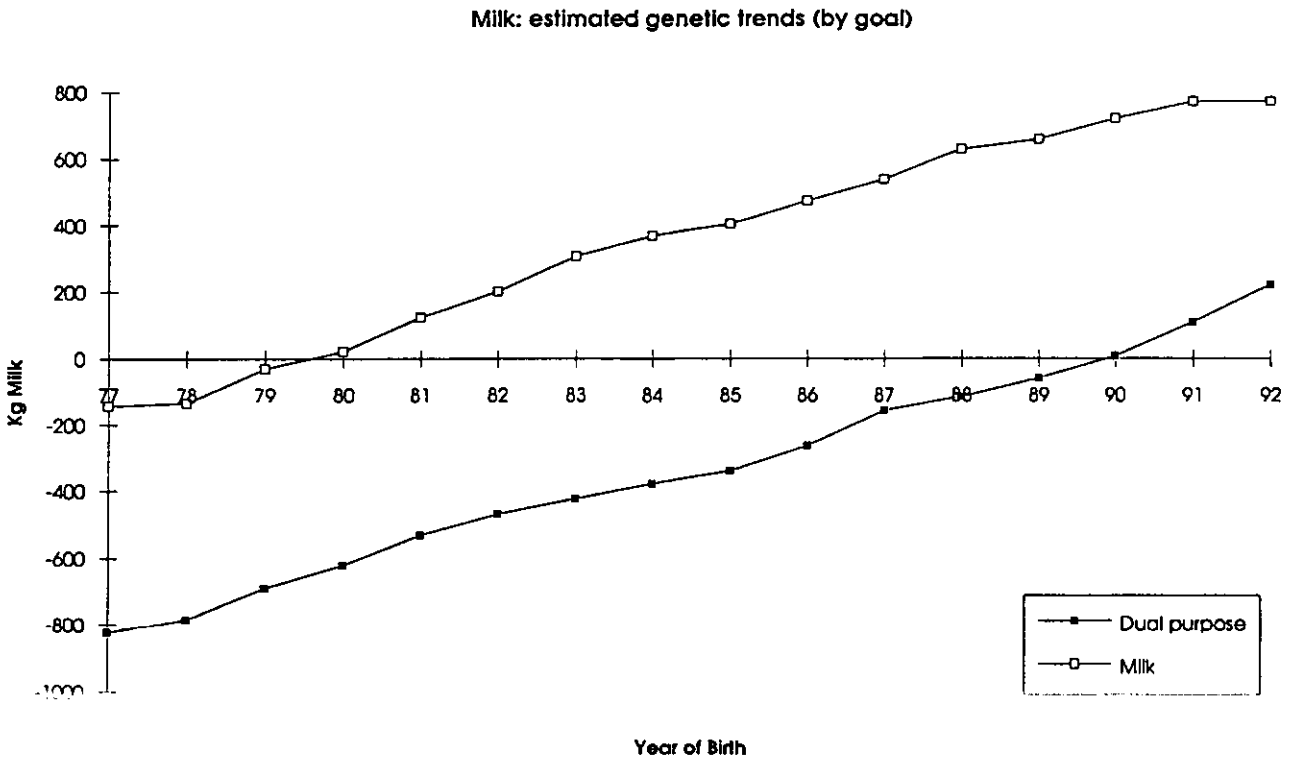


Figure 7. Estimated genetic trend of Fat percentage for the two dairy objectives (birth year from 1977 to 1992)

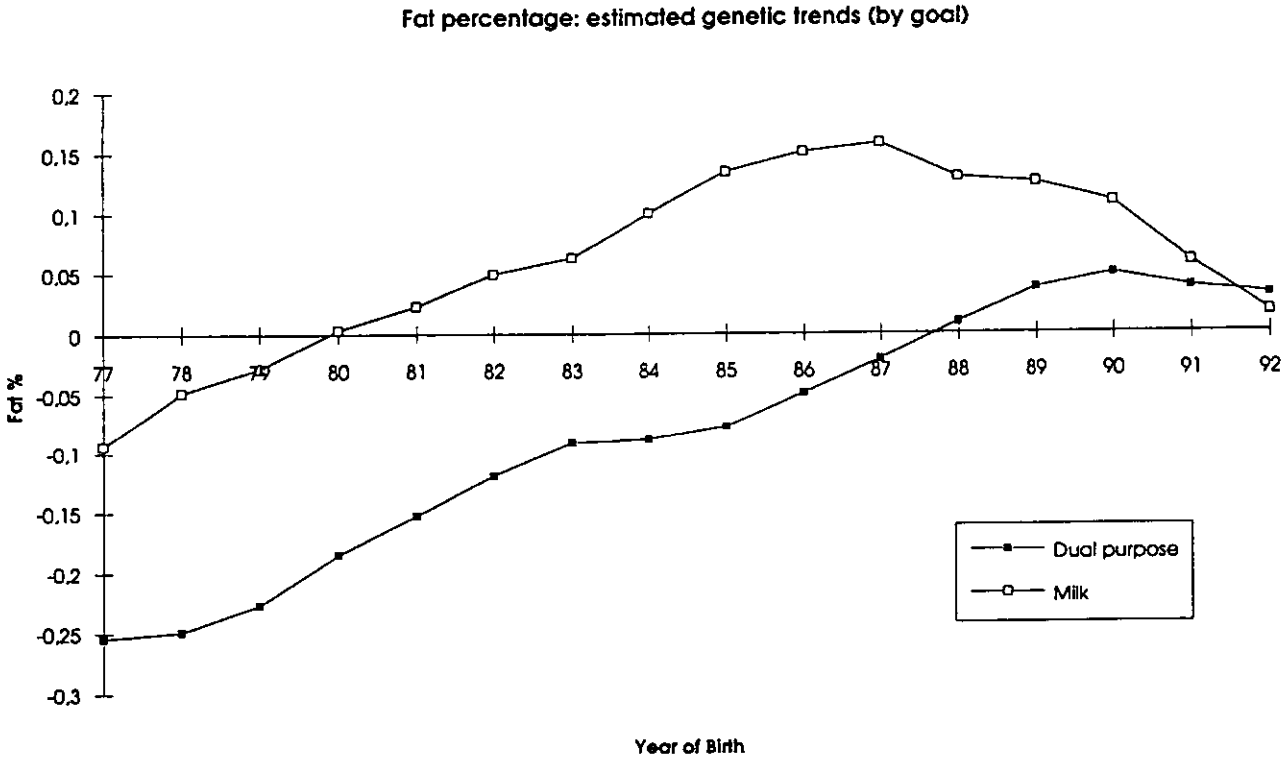
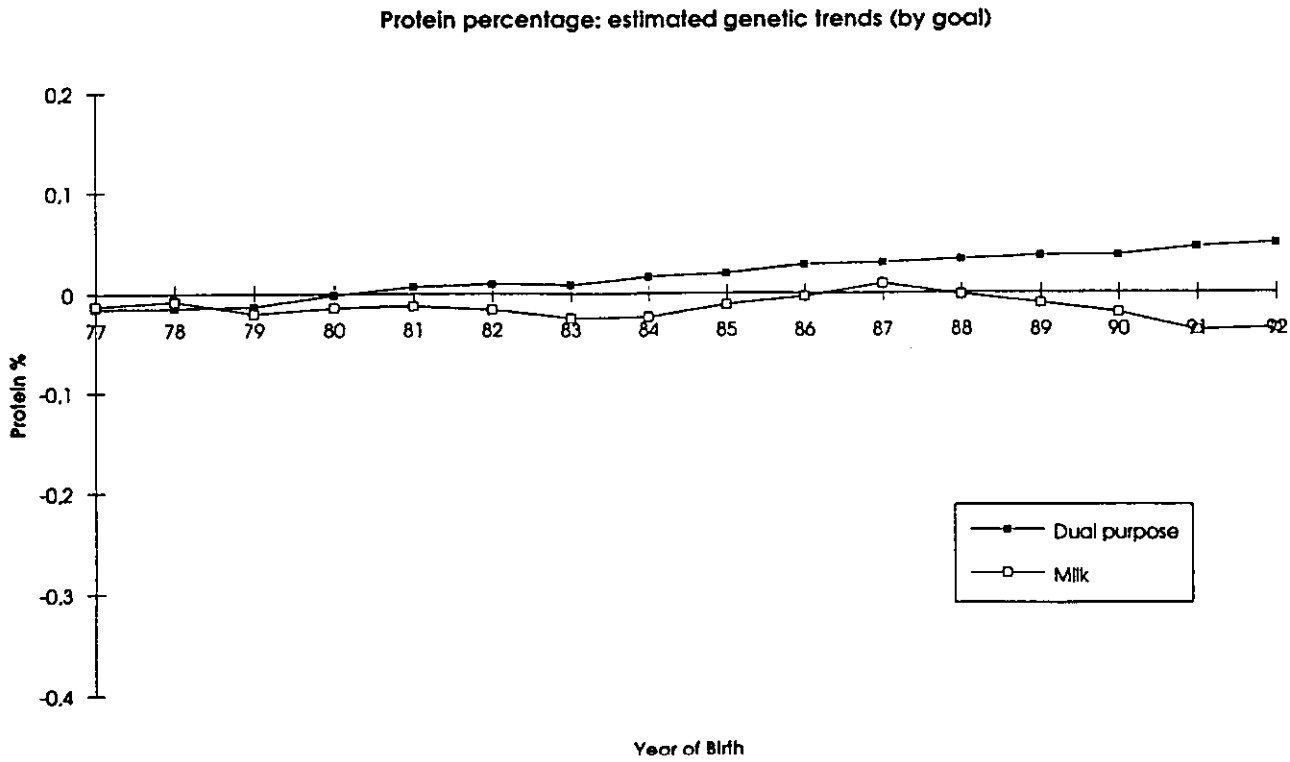
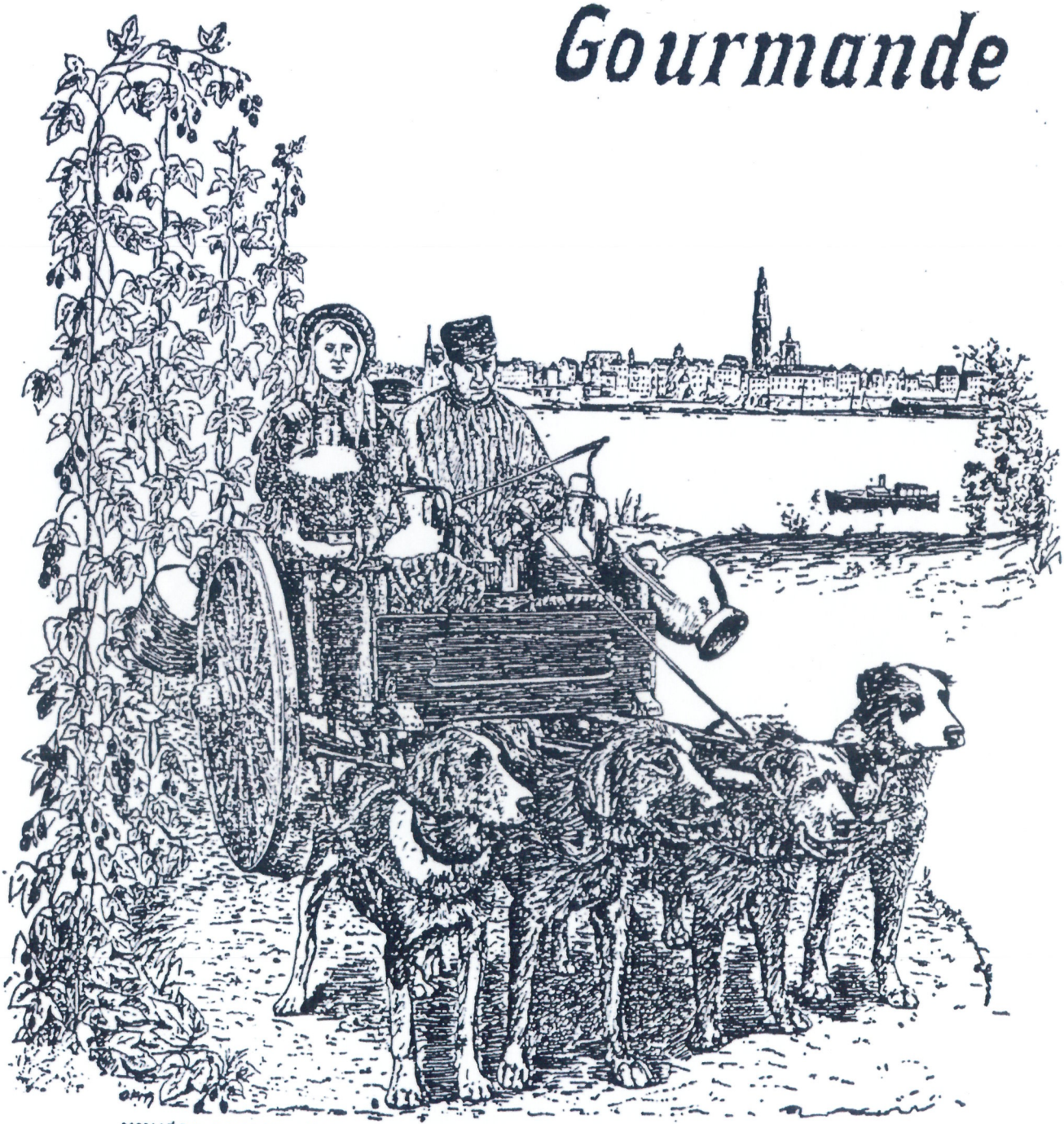


Figure 8. Estimated genetic trend of Protein percentage for the two dairy objectives (birth year from 1977 to 1992)



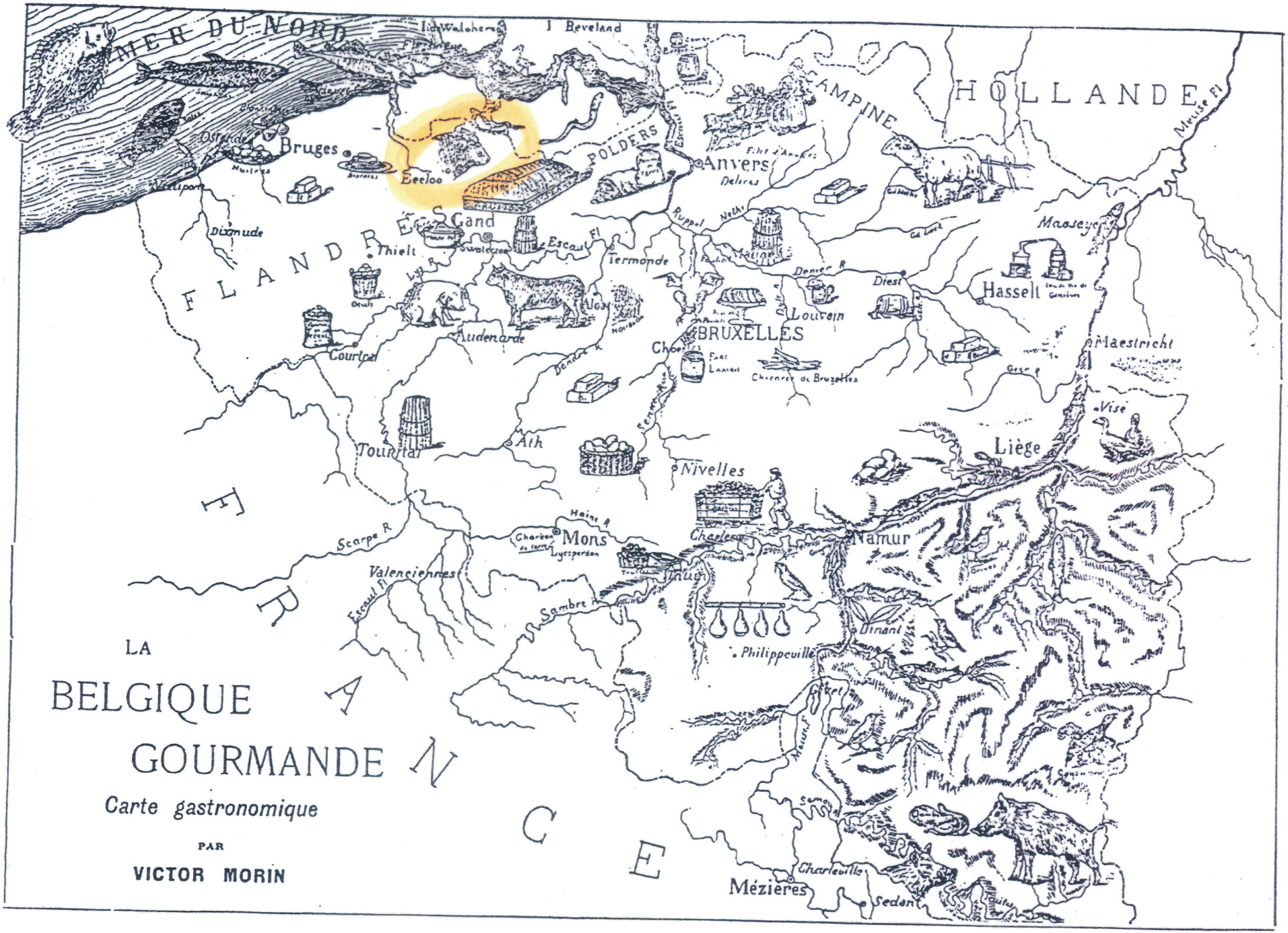
1899 - 1900

La Belgique Gourmande



NUMÉRO EXCEPTIONNEL de l'ART CULINAIRE (N° 20 de l'abonnement de 1899. — 17e Année).

ABONNEMENT à l'ART CULINAIRE, Un an : France : 12 francs
4, Place Saint-Michel. Paris. (Edition bi-mensuelle) Etranger :
Adresser tout ce qui concerne les abonnements à M. Rubatel.


LA
BELGIQUE
GOURMANDE
Carte gastronomique
PAR
VICTOR MORIN
MER DU NORD
HOLLANDE
FLANDRE
FRANCE
CAMPINE
POLDERS
Bruges
Ostende
Zeeloo
Anvers
Gand
Thielt
Termonde
Audenarde
Courtrai
Tournai
Ath
BRUXELLES
Louvain
Diest
Hasselt
Maaseyck
Maestricht
Visé
Liège
Nivelles
Charleroi
Namur
Mons
Valenciennes
Dinant
Philippeville
Mézières
Charleville
Sedan

Bijlage 14 Guide Gourmand 1939

CLUB DE LA BONNE AUBERGE
1939

JEMS'S
IST UN "BON" PORTO

Service
L'Art de Bien Manger et de Bien Boire
27, rue Laekenveld, BRUXELLES. — Tél. : 26.55.28 et 25.08.75

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

GUIDE GOURMAND

ET

CARTE GASTRONOMIQUE

Édité par le Club de la Bonne Auberge

en collaboration avec

Jacques Souhami

sous la présidence d'honneur de

Curnonsky

Prince élu des Gastronomes

la bonne route
la bonne table
le bon gîte

950 bonnes adresses

Frs belges 10

indispensable à tout touriste

BRABANT

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Carpes, tanches et anguilles d'étangs; chevennes et ides de la Nèthe.

Elevages : Poulets de Bruxelles, canards de Merchtem, pigeons de fermes; bovidés race bleue; moutons Texel; porcs Yorkshire; lapins gris perlé de Hal; chèvres blanches et chamoisées.

Gibiers : Lièvre, lapin, chevreuil, bécasse.

Légumes : Jets de houblon de Assche et Ternath; cresson de fontaine de Vieux-Genappe; choux de Londerzeel, Wolverthem, Vlesenbeke, Neder-over-Heembeeck; haricots et carottes de Londerzeel; chicorées Witloof et céleris de Evere; céleri (variété Chemin) de Louvain; choux-fleurs de Louvain; petits pois (le délicieux Krombek ou pois Serpette) de Kessel-Loo, Wesembeek-Stockel, Aerschot, Keerbergen, Dieghem et Crainhem; pommes de terre marjolin de Assche; tomates de Hoeylaert; choux de Bruxelles.

Champignons : Champignons de couche de Bruxelles et de Grez-Doiceau; bolets et oronges vineuses de la forêt de Soignes; morilles; armillaire couleur de miel; pied bleu; charbonnier; palomet; chanterelles (forêts de Soignes et de Meerdael).

Fruits : Raisins et pêches de Hoeylaert; fraises de Dilbeek, Itterbeek Schepdael, Vlesenbeek, Lennick-St-Quentin; pommes, poires et cerises de Hal, Lennick-Saint-Quentin et Assche; guignes noires et blanches; cerises water krieken; griottes du Nord; framboises des environs de Bruxelles; cassis du Hageland (entre Louvain, Tirlemont et Diest).

Divers : Rhubarbe de Bruxelles.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe à la bière.

Condiments et adjuvants : Cornichons de Vlesenbeke, Assche et Ternath; moutarde et pickles de Bruxelles.

Hors-d'œuvre froids : Poissons fumés, filets de harengs secs et marinés; moules en daube; anguilles au vert.

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Poisson à la daube; moules et frites.

Plats de viande : Choesels au Madère (le jeudi seulement); fricadelles, ballekes; carbonades flamandes; poulet rôti.

Charcuteries.

Plats de gibier.

Plats de légumes : Chicorées braisées au jus; jets de houblon à la poulette.

Fromages : de Bruxelles.

Douceurs : Pain à la grecque, speculoos, bernardins, pain d'amandes, cramique, couques d'Assche, doublés de Nivelles, Wastais de Wavre.

Pâtisseries-confiseries : Tarte au maton et tarte au fromage de Nivelles et Wavre; tarte al djotte de Nivelles.

Boissons : Bières de Hougaerde, de Diest et de Louvain; faro, lambic, gueuze et krieken-lambic de Bruxelles (lambic aux cerises).

Liqueurs et spiritueux : Advocaat (jaunes d'œufs au genièvre).

FLANDRE OCCIDENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Crevettes d'Ostende et Blankenberghe; huîtres d'Ostende et de Nieuport; turbots, soles et en général tous poissons plats de la mer du Nord; gardons, goujons, perches, tanches, rousses, brêmes, carpes et brochets de l'Yser et de l'Escaut; anguilles de l'Yser.

Elevages : Bovidés : race rouge; moutons Texel; porcs indigènes; chèvres blanches; lapins géants des Flandres; poules Wyandottes et Rhode-Island.

Gibiers : Vanneaux, bécasses, bécassines, gibier d'eau, lièvre, lapin, canard sauvage, faisan.

Légumes : Pommes de terre de primeur de Middelkerke, Wenduyne, Westende et Lombartzyde; pommes de terre « grauwe pellen » de Oostduinkerke et La Panne.

Champignons : Morilles (au littoral).

Fruits : Groseilles de Ghistelles et de Oudenburg.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants : Moutarde de Furnes; beurre de Furnes et de Dixmude.

Plats de poisson : Waterzoï de poissons.

Fromages : Fromage de Watou.

Douceurs : Nœuds de Bruges, babeluttes d'Ostende, pavés et trekkelongen d'Ypres, biscottes de Courtrai et Menin, rocs de Blankenberghe, babillards et charlots de Furnes, miel d'Adinkerque.

Pâtisseries : Flans et tartes au fromage de Messines.

Boissons : Bière de Courtrai.

FLANDRE ORIENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Gardons, goujons, perches, tanches, rousses, brêmes, carpes et brochets de l'Escaut; anguilles de Baesrode, Mariakerke et Rumpst.

Elevages : Volailles d'Audenarde et de Renaix; canards et canetons d'Huttegem; bovidés : race pie-rouge; moutons Texel; porcs Yorkshire; chèvres blanches; lapins géants des Flandres, bleus de Beveren et Saint-Nicolas, blancs de Termonde.

Gibiers : Perdreaux, faisans, lièvres, lapins sauvages, bécassines, canards sauvages, faisans, bécasses.

Légumes : Jets de houblon d'Alost; tomates de Loochristi et Saffelaere; choux-fleurs d'Alost, Swynaerde, Mariakerke et Vinderhaute; petits oignons blancs d'Alost et Vinderhaute; pois, épinards et haricots verts de l'arrondissement de Termonde; pommes de terre de Moerzeke.

Champignon :

Fruits : Noix du nord de la province; fraises de Beirvelde et Laerne; groseilles d'Audenarde; cerises, prunes, poires et pommes de Landegem et Hansbeke.

Divers : Rhubarbe d'Alost.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Waterzoï, petite marmite.