

'DE SMAAK IS NIET NORMAAL'

The Duke of Berkshire is een authentiek varkensras met een exclusieve smaak. Meesterslager Dennis van D laaiend enthousiast over de smaak en de kwaliteit van het vlees. Samen met oud-slager Kees Janson en gro Koen Wilms jr vertelt hij alles over het ras en demonstreert hij verschillende bereidingswijzen.

TEKST: KARIN GEESINK-STEGEMAN BEELD: BERT JANSEN FOTOPERSBURO



Het vlees van The Duke of Berkshire is in tegenstelling tot andere varkensrassen ook geschikt voor de dry-age-kast.

■ he Duke of Berkshire is een authentiek oud-Engels ras dat gefokt wordt door Danis in België. Zij doen ook de slacht in eigen beheer. De verkoop in Nederland van The Duke of Berkshire wordt door de Handel Zuid-Nederland gedaan. Meester-Dennis van Dun is een van de afnemers van varkensvlees. 'Dit vlees heeft zo'n goede smaak, dit is met geen ander varkensras te vergelijken', zegt hij enthousiast. 'Dit vlees kan ook in een dry-age-kast. Met ander vlees gaat dat niet. Dat vlees is veel jonger.'

VEES

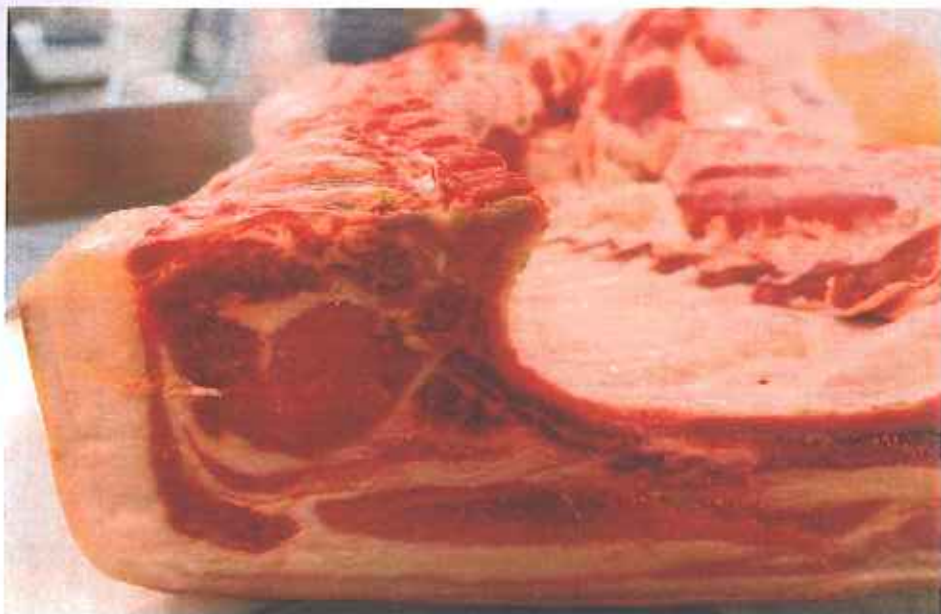
Vlees van The Duke of Berkshire onderscheidt zich door de vetmarmering. Tijdens het koken van een half karkas vertelt Van Dun over het Berkshire-vlees. 'Het vlees is wat meer mager dan regulier varkensvlees en heeft een andere smaak. Meer dan peper en zout heb je niet nodig bij het bereiden.'

De medewerkers van het Berkshire-varken - dat afkomstig is uit halve karkassen aangeleverd - kost tijd en energie. Van Dun raadt het varkensras dan ook alleen aan, als slagers zelf het rendabel kunnen versnijden. 'Het is belangrijk dat ze weten hoe ze een half karkas kunnen uitbenen. Ik probeer zelf het varken niet te verwaarden. Anders vind ik het zonde dat vlees van de Berkshire is ongeveer 20 procent duurder dan regulier varkensvlees. Die prijs is de kwaliteit wel waard', zegt de varkensslager. 'De secreto van varkensvlees wordt bijvoorbeeld vaak in de worst, maar van Berkshire is dit stukje fantastisch om te grillen of te barbecuen.'

Vlees kan in overleg ook op de snitwens van de afnemer worden uitgesneden, aparte onderdelen in overleg met de grossier ook mogelijk.

WETEN IN EIGEN VET

Van Dun en oud-slager Kees Janson spreken in de slagerij van Van Dun over de bereidingswijzen van het vlees. Zij bespreken hoe het vet in zijn voordeel gebruikt kan worden en laten proeven wat het resultaat is. Het is belangrijk dat de afnemer de orden die blijven terugkeren tijdens het koken zijn: pure smaken en bakken in eigen vet. Het vlees wordt er een karbonade geserveerd die geserveerd is in zijn eigen vet. Het vet wordt hierin eerst gesmolten, waarna de karbonade er



Het vlees van The Duke of Berkshire onderscheidt zich door de vetmarmering.



Dennis van Dun raadt het vlees aan als slagers het zelf goed rendabel kunnen versnijden.

GESCHIEDENIS BERKSHIRE

The Duke of Berkshire is een varkensras dat al 2400 jaar bestaat en destijds werd gehouden door de Kelten. Zij slachtten de varkens in de winter en streken het varkensvlees in met zeezout. Vervolgens lieten ze het vlees drogen in hun schuren tot de herfst. Op deze manier konden ze het gerijpte vlees bewaren met een authentieke smaak.

De Romeinen ontdekten deze kweek- en bewaarmethode van varkensvlees en kruisten het Keltische varken met vele andere over heel Europa verspreide rassen. Vanwege hun lage aantal biggen en de trage groei werden deze varkens met uitsterven bedreigd.

Alleen in Engeland is het authentieke ras bewaard gebleven. Koningin Victoria had een boerderij in het dorp Berkshire bij Oxford. Koningin Victoria was liefhebber van het rode, kwalitatief goede vlees en gebruikte dit bij haar banketten. Zij richtte een stamboom op van het varkensras en zorgde dat het varken werd gekweekt.

Dierenarts Kees Scheepens herontdekte het ras enkele jaren geleden en zette The Duke of Berkshire samen met het Belgische varkenskweekbedrijf Danis op de Europese kaart.

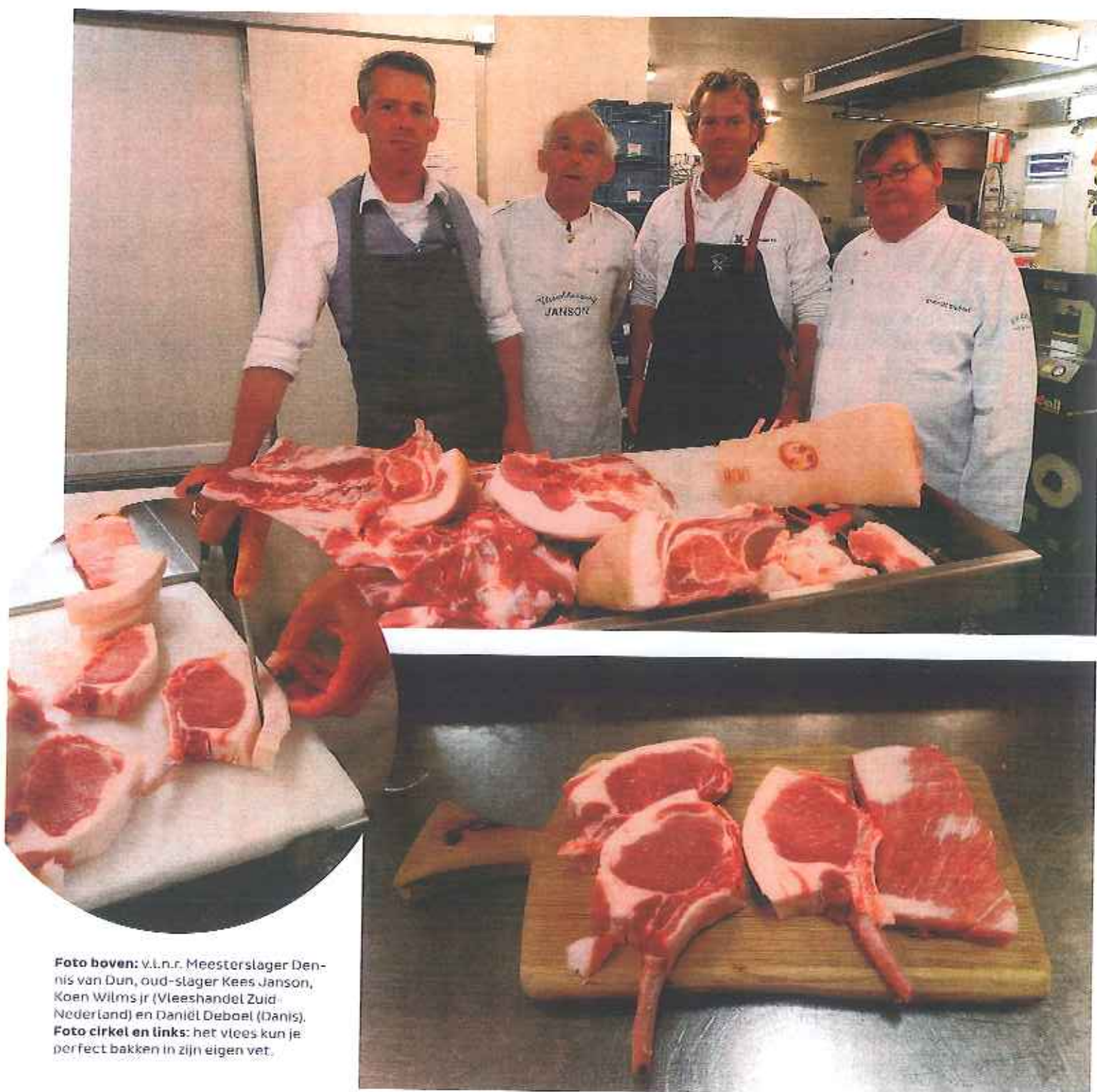


Foto boven: v.l.n.r. Meesterslager Dennis van Dun, oud-slager Kees Janson, Koen Wilms jr (Vleeshandel Zuid-Nederland) en Daniël Deboel (Danis).
Foto cirkel en links: het vlees kun je perfect bakken in zijn eigen vet.

VARKENSKWEEKBEDRIJF DANIS

Familiebedrijf Danis uit Koolskamp (België) kweekt The Duke of Berkshire varkens en heeft ook de slacht in eigen beheer. De zeugen en vleesvarkens hebben een grote vrije uitloop en leven voor 80 procent op stro. Zij worden gevoerd met natuurlijke granen en plantaardige vetten. De volledige productieketen staat onder strenge kwaliteitscontrole van Danis ISO 9001.

ongeveer in 7 minuten wordt klaargemaakt. Doordat het vlees gebakken wordt in zijn eigen vet, komt de smaak extra goed tot uiting. Iedereen die proeven van de karbonade reageert Van D verrukt: 'Ik was al overtuigd van dit vlees, deze smaak is niet normaal.'

INTRAMUSCULAIR VET

Het vlees heeft meer intramusculair vet en goede vochtretentie, zodat het vlees bij het



uwelijks krimpt en bij het versnijden geen
ig sappen vrij komen.

n bakt even later een speklap droog in de
jdens het bakken smelt het vet van de
, waardoor je geen boter nodig hebt. Op
ur is het speklapje in ongeveer 20 minu-
ur. Zout en peper zijn niet nodig.' Oud-sla-
son geeft op zijn oude dag cursussen
akerij. 'Ik heb met veel varkensrassen ge-
naar The Duke of Berkshire steekt erbo-

ment toe te voegen.

Dennis van Dun had in
België kennisgenomen van
The Duke of Berkshire en was
op zoek naar een leverancier voor
dit varkensvlees. Hij nam contact op met
Vleeshandel Zuid-Nederland en vroeg aan de
grossier om dit vlees aan hem te leveren.

Vleeshandel Zuid-Nederland nam vervolgens
weer contact op met Danis en zo was de
cirkel rond. ●

Foto's cirkel en links:

Dennis van Dun heeft

Koen Wilms jr van Vleeshandel

Zuid-Nederland gevraagd om vlees

van The Duke of Berkshire

aan hem te leveren.

Foto boven: het vlees heeft meer

intramusculair vet en een goede

vochtretentie, zodat het vlees bij

het bakken nauwelijks krimpt, en er

bij het versnijden geen tot weinig

sappen vrijkomen.

EL ROND

enwerking tussen Danis, Varkenshandel
ederland en Dennis van Dun is op een
ere manier tot stand gekomen. Varkens-
edrijf Danis was op zoek naar een profes-
grossier die landelijk opereert, maar toch
ersniveau kan uitbenen en uitleveren met
e persoonlijke inspanning en aandacht
klant.

jkertijd was Vleeshandel Zuid-Nederland
naar nicheproducten om aan het assorti-

VLEESHANDEL ZUID-NEDERLAND (ONDERDEEL VAN WILMS VLEES)

Vleeshandel Zuid-Nederland verzorgt de distributie van The Duke of Berkshire door heel Nederland. 'Wij verkopen regulier varkensvlees, Boerderij Varkensvlees (1 ster Beter Leven), het Wroetvarken en The Duke of Berkshire. De kwaliteit van het varkensvlees loopt in dezelfde volgorde op', vertelt Koen Wilms jr. Vleeshandel Zuid-Nederland ontvangt The Duke of Berkshire-varkens in halve karkassen en kan deze naar snitwens van de klant uitsnijden.

Vleeshandel Zuid-Nederland is onderdeel van Wilms Vlees. Wilms Vlees richt zich op de export en industrie, waar Vleeshandel Zuid-Nederland zich juist richt op slagers en horecagroothandels.