



Kempen Lam

Niet zomaar een lekker stukje vlees

Door de geschiedenis heen hebben schapen altijd een zeer belangrijke rol gespeeld in ons bestaan. Ze gaven wol en melk en zorgden ervoor dat het gras mooi kortgeknipt bleef. Ook het vlees van de lammetjes is niet te versmaden. Maar vrijwel nooit zorgde één ras ervoor dat het zowel de natuur onderhoudt als voor een mooi stukje vlees zorgt. Met Kempen Lam is daar verandering in gekomen.

De Kempen is een enorm dekzandmassief dat zich uitstrekt van Noord-Brabant, Belgisch en Nederlands Limburg tot ver in de provincie Antwerpen. Het gebied is bijvoorbeeld veel groter dan de Veluwe. Al vanaf de Bronstijd komen er schapen in het gebied voor, die zich hebben aangepast aan de leefomstandigheden. De natuur heeft zich op zijn beurt weer aangepast aan de

schapen. Het Kempisch Heideschaap was in de middeleeuwen het meeste gebruikte landbouwhuisdier en de dorpskuddes zorgden ervoor dat de bosrijke gebieden langzaam veranderden in een meer open heidegebied. Er ontstonden verschillende kleine ecosystemen en de uitwerpselen van de schapen werden gebruikt om de schrale akkergronden te voeden. Van de

heide werden tevens plaggen gemaakt die konden dienen voor de potstallen. De wol speelde eveneens een belangrijke rol en was de basis voor de levendige wol- en textielindustrie, onder andere in Helmond en Tilburg. We kunnen het nu bijna niet meer voorstellen, maar het schapen- en lamsvlees van het Kempisch Heideschaap was tot in Parijs en Londen bekend. Halverwege

de jaren zestig was het vrijwel gedaan met de woldragers, niet gek als je weet dat er nog maar 10% van de originele heide was overgebleven. Grote delen van de voormalige heide waren ontgonnen om gebruikt te worden voor gras- of akkerland. Het kleine beetje heide dat overbleef, werd gelukkig gezien als natuurreservaat en men kwam erachter dat dit alleen te beheren was door de Kempische Heideschappen. Dat leidde in 1967 tot de oprichting van de stichting Het Kempische Heideschaap. Men ging op zoek naar de laatste originele exemplaren en er werd een uitgebalanceerd fokprogramma opgezet. Tegenwoordig lopen er in Nederland ongeveer 4.000 geregistreerde schapen. Belgische cijfers zijn niet exact bekend, maar hier lopen de aantallen in de honderden. Alle dieren worden daadwerkelijk ingezet voor natuurbeheer.

Een natuurlijk onderhoud

Om het gehele proces en de materie beter te begrijpen, hebben we afgesproken met de dertigjarige Stijn Hilgers, een herder die zijn leven heeft gegeven aan het Kempisch Heideschaap. Deze Schapenheld (zoals hij zijn bedrijf noemt) is al twaalf jaar professional. We ontmoeten elkaar net buiten het Brabantse Dorst, tegen de Bredase grens. Stijn was op school altijd al een buitenbeentje en voelde zich meer thuis in de natuur dan in de schoolbanken. Hij kreeg daarom een paard en die heeft een weiland nodig. Er werden schapen aangeschaft om het gras kort te houden. Wat begon met acht schapen werden uiteindelijk zeshonderd Kempische Heideschappen. *“Ik heb verspreid door Noord-Brabant twee grote kuddes rondlopen en op de Regte Heide bij Goirle hebben we nog een groep van zo’n 130 ramlammeren rondlopen. Ik loop hier niet rond om een toeristische attractie te zijn, we worden ingehuurd door Staatsbosbeheer voor speciale natuurdoelen. De schapen eten hier jonge boompjes tussen de heide uit, zodat deze de ruimte krijgt om te groeien. Soms zie je hier koeien of geiten rondlopen, maar schapen blijven de beste beheerders. Twee keer per jaar komen we terug in een gebied om het open te houden. We passen onszelf telkens aan aan de opdracht die we krijgen.”* Bijna 280 schapen lopen er vandaag rond die het zogenaamde drukbeheer uitvoeren. Een schaap vindt gras en jonge planten lekkerder dan heide en eet dit eerst op. Zodra het aan de heide willen beginnen, verhuist de herder. *“Wij zijn een modern bedrijf in een oud jasje, het is zeer belangrijk dat je weet dat ik in eerste instantie geen schapen houd voor de wol en het vlees, de ecologische functie is het allerbelangrijkste. Dat ze ook wol en vlees leveren,*

is alleen een mooie bijkomstigheid.” De ramlammeren die gebruikt worden voor het vlees, hebben dus altijd eerst gewerkt als onderhoudsmedewerkers.

Het uitgekende dieet

In Nederland zijn er vijf landrassen bekend: het Drents Heideschaap, het Veluws Heideschaap, de Mergellander, de Schonebeker en de held van vandaag, het Kempisch Heideschaap. Elk ras hoort in het gebied thuis waar het al eeuwen voortkomt. Zij hebben zich aan de omgeving aangepast en de omgeving op zijn beurt ook weer aan hen. Het ras waar we ons vandaag op concentreren, is een zeer sterk dier dat het jaar rond buiten leeft en zelf zijn kostje bij elkaar scharrelt, zonder te worden bijgevoerd. Enkel krijgen ze in het late najaar wat extra zout. *“Mijn schapen eten alles: jonge bramentakjes, distels, brandnetels, wilde tijm, brem, gagele en allerlei jonge boompjes. In de herfst zijn ze verzot op de vallende eikels, ze eten er kilo’s per dag van. Ze zijn heel selectief in wat ze eten en volgens mij weten ze zelfs precies wat ze nodig hebben. Het Sint-Janskruid bijvoorbeeld bevat een jodiumachtige stof, mijn beesten zoeken hun eigen medicijnen. Ze zijn ontzettend sterk en ik kan me niet heugen dat ik ooit zieke dieren heb gehad.”* Het vocht dat de schapen nodig hebben, halen ze voor 70% uit hetgeen ze eten, de rest slurpen ze uit de aanwezige vennetjes en beekjes. *“Voor mij gaat het zelfs nog verder. Er hoeven geen oerwouden gekapt te worden voor gemanipuleerde soja voor het voer. Ze kunnen leven met wat er op de heide voorradig is, ze halen alles uit een natuur die ze zelf mede hebben ontwikkeld.”* De schapen hebben hun eigen dagindeling. Telkens wordt er drie uur gegraasd, waarna er anderhalf uur de tijd wordt genomen om te herkauwen. Daarna grazen ze weer drie uur. *“Als wij een boterham eten onder de boom en mijn schaapjes gaan herkauwen, dan komen ze altijd gezellig bij ons liggen. We lunchen dus met z’n allen.”* Het Kempisch Heideschaap krijgt, zoals gezegd, geen speciale behandeling of voeding om beter vlees te leveren, sterker nog, de specifieke vleessmaak en -structuur ontstaat door de natuur. *“Het is een slank schaap dat hoog op zijn benen staat en een lange staart en nek heeft. Ze hebben een brede genetische basis en de kleur kan daardoor nogal uiteenlopen. De nek en buik zijn wat kaler en hun vacht is minder dik dan bij veel andere rassen. Dat is niet zo vreemd, want de Kempen zijn over het algemeen warmer dan andere gebieden. Natuurlijk is hun vacht belangrijk voor de wol, maar het heeft nog een functie: er worden zaden van planten en boompjes in meege dragen, waardoor deze elders kunnen gaan groeien.”*





Van arbeider naar een mooi stukje vlees

Waar de meeste schapenrassen veel binnenstaan en een aangepast voeding krijgen, is het nu al duidelijk dat het er in de Kempen anders aan toegaat. “Ze groeien langzamer dan we gewend zijn, maar daardoor juist wel heel bijzonder. Bij een regulier lam wordt ernaar gestreefd om het binnen 100 dagen op zo’n 35 tot 40 kg te hebben, want tijd kost geld. Wij werken net andersom. Allereerst worden de lammeren ingezet in de natuur en hebben ze alle tijd om rustig op te groeien. Op een leeftijd tussen acht en veertien maanden gaan ze naar de slachterij, ze hebben dan een geslacht gewicht van 24 kilo.” Meteen bedenken we dat het vlees van deze leeftijd een veel zwaardere smaak moet hebben, maar dat wordt ten stelligste ontkend. “De dieren hebben niet gelammerd en zijn daardoor nog heel zacht van smaak. Het zeer uitgeknipte dieet dat ze zelf uitzoeken is de grote smaakmaker, ik weet zeker dat iedereen het verschil proeft tussen dit vlees en dat van lammeren die alleen maar brokjes of melk hebben gehad.” Volgens Stijn is het echter niet alleen de voeding die het de specifieke smaak geeft, ook de vele kilometers die de dieren tijdens hun diensttijd lopen, dragen eraan bij. “De getrainde spieren geven mals vlees. Het is een oude boeren wijsheid die zegt dat een dier moet hebben afgezien om lekker te smaken.”

De drieënheid

Het bedrijf van Stijn is een duidelijke drieënheid te noemen. “Ik ben de manager en aanstuurder, mijn Border Collie Fly is de voorman en de schapen zijn de arbeiders en grasmaaiers.” Gemiddeld werpt een Kempische ooi 1,3 lammeren per jaar, dat betekent dat een deel twee lammeren werpt en de ander één. De eenlingen hebben na acht maanden hun ideale gewicht bereikt, terwijl de lammetjes die met z’n tweeën zijn geboren na twaalf tot veertien maanden op gewicht zijn. “Het lamsvlees is maar een deel

van de inkomsten, het grootste gedeelte komt uit natuurbeheer, daarom is het voor mij geen probleem als er de tijd wordt genomen om rustig op te groeien.” De verschillende kuddes met Kempische Heideschapen ruilen onderling hun streng geselecteerde en gecertificeerde fokrammen om altijd vers bloed in de kudde te houden. Rond september mogen de uitverkoren rammen bij de kudde ooiën voor enkele weekjes plezier, waarna de dames vier maanden minus vijf dagen draagtijd nodig hebben. Vanaf september het volgende jaar tot in januari/februari kan men beschikken over het verse lamsvlees. Op het moment dat wij met de kudde over de heide lopen, zien we een enorme bok tussen de schapen dartelen. Het blijkt een ongenode indringer, maar hij heeft toch zijn functie. “Door zijn aanwezigheid worden de feromonen bij de ooiën aangemaakt, waardoor ze straks sneller bevrucht zijn door de rammen.”

Exclusief blijven

Naast Stijn is Kees Kromhout één van de grote drijvende krachten bij de herders die zich met dit ras bezighouden. Kees is met zijn kuddes op de Stabrechtse Heide in de buurt van Heeze te vinden. Stijn: “Er zijn verschillende herders bezig met het Kempisch Heideschaap, maar niet iedereen kan voldoen aan de strenge eisen die wij stellen aan het vlees en de manier van opgroeien. Het merk Kempen Lam mag alleen gebruikt worden voor raszuivere lammeren die grazen op heideterreinen en in natuurgebieden in de Kempen. We hebben de merknaam en productie eisen geregistreerd en controleren ze ook. Ook restaurants kunnen alleen maar Kempen Lam op de kaart zetten wanneer de lammeren afkomstig zijn van herders die dit keurmerk mogen gebruiken. Op dit moment zijn er dat maar twee. Ik verwacht wel dat er binnen een aantal jaar meer herders zijn die dezelfde kwaliteit vlees kunnen leveren.” Op dit moment zijn er jaarlijks ongeveer 1.000 lammeren

beschikbaar, de verwachting is dat dit aantal zeker zal groeien, maar altijd in beperkte mate. “Het moet een exclusief product blijven dat niet groots en commercieel moet worden ingezet. Ik zie het als een kunstwerkje dat zijn weg naar de slager en de chef vindt.”

De beleving

Het Kempen Lam vinden we niet in de groothandel of bij de horeca-slagerij, maar exclusief bij de biologische boerderij ‘t Schop van Cécile en Jan van den Broek. Vanuit zijn Hilvarenbeekse winkel is hij dé directe contactpersoon voor chefs die graag met het lamsvlees willen werken. Jan heeft zijn eigen rundvlees en verder een zeer uitgebreid assortiment aan biologische producten uit de directe omgeving, zoals zuivel en groenten. Voor het Kempen Lam laat hij zich belevieren door Stijn Hilgers en Kees Kromhout. “Ik wil bewust dat de lijnen tussen de producent en de chef heel kort zijn. Bij ons bestel je geen voorverpakte en uitgesneden delen, maar kan de chef specifiek doorgeven wat hij wenst. Als hij bijvoorbeeld extra lange ribben wil aan de koteletten, dan verzorgen wij dat.” De meeste chefs die er op dit moment mee werken, bestellen hele karkassen bij Jan en verwerken ze zelf, maar hij kan ook alle losse technische delen leveren. “Ik merk zelfs dat er steeds meer vraag komt naar bijvoorbeeld de voorbouten en poulet. Als men het seizoen kent, gaat men ook aan stoofgerechten denken en daar lenen die delen zich uitstekend voor. Ik ben ook degene die het contact met beide partijen onderhoudt en wil graag het verhaal vertellen. Kempen Lam is niet zomaar een stukje vlees, het is veel meer. Door op deze kleinschalige en duidelijke manier te werken, weet de chef precies welk lammetje uit welke kudde hij binnenkrijgt.” Jan organiseert regelmatig activiteiten en neemt de chefs mee de heide op om het product te leren begrijpen. “Het gaat erom dat het verhaal blijft hangen en men de beleving voelt.” ‘t Schop verwerkt

zelf ook delen van het vlees, bijvoorbeeld in de populaire droge worstjes of de rilette. “Ik ben nu druk bezig met een lamspaté die we in een glazen bokaal willen serveren. Het zijn producten die passen bij de schapen en de herder, lekker boers.” Jan gaat ver in zijn kwaliteitsbesef, dat blijkt wel als hij vertelt over zijn verbouwingsplannen. “In de winkel komt een

aparte koelcel, waar ik het vlees een week kan laten hangen. Zo weet ik zeker dat het op de beste manier rijpt. Bij een slachter is dat een stuk moeilijker, iedere keer komen er verse warme karkassen bij de rijpende lammeren te hangen, de condens die vrijkomt, heeft een negatief effect op het rijpende vlees. Straks heb ik thuis alles onder controle.” We vragen de

slager waar een chef aan moet denken als hij het vlees bestelt, het is tenslotte een lam met een andere bouw. “Het allerbelangrijkste is dat men weet dat het seizoen pas in september begint. Verder is iedereen gewend aan gespierde schapen, het Kempen Lam is niet zo robuust, het bevat minder vlees dan je in eerste instantie verwacht. De smaak en kwaliteit zijn top, maar de maatvoering is anders. Ik vind dat het vlees is dat natureel verwerkt moet worden zonder al teveel poespas. Je moet de bijzondere smaak blijven proeven.”

De ambassadeur

Een van de allereerste die van het Kempen Lam proefde en zich met verve als ambassadeur inzet is de sympathieke Edwin Loos die vanuit zijn restaurant in Sprang-Capelle altijd op zoek is naar de mooiste en eerlijkste streekproducten. “Ik ben een aantal jaren geleden via Jan van den Broek in aanraking gekomen met Kempen Lam. Samen met een van mijn biologische aspergeleveranciers was hij druk bezig om een Slow Food Covivium voor de Kempen op te zetten. Ik kan zo’n initiatief alleen maar toejuichen, want hoe meer mooie streekproducten er worden erkend, hoe beter. Jan wilde alle boeren uit de Kempen organiseren en combineren. Na heel wat vergaderen, zijn de plannen rond Kempen Lam uitgewerkt en is het tot een Slow Food erkenning gekomen. Kempen Lam is opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food en wordt zodanig erkend als een gastronomisch waardevol product. Het grote voordeel voor mij als chef is dat ik bij Jan in zijn winkel nu al deze producten kan krijgen en ik hoef er niet het gehele gebied voor door te rijden.” Het contact met de boerderijwinkel blijft, Edwin verzorgt regelmatig demonstraties bij hen en hij was dan ook de aangewezen persoon om als ambassadeur naar voren te treden. “Voor mij is Kempen Lam anders dan welk lamsvlees dan ook. Het is ouder, maar smaakt in de verste verte niet naar schaaap. De



smaak is juist zacht en naturel. Het vlees is wel veel donkerder dan je gewend bent. In het vlees is een duidelijke natuurlijke kruidigheid te proeven die door het vlees verweven lijkt te zijn. Het is zeer in balans en heeft een mooi vetgehalte." Het seizoen van Kempen Lam loopt nagenoeg gelijk met de wildperiode en volgens onze Ami Saisonnier leent de smaak zich daar ook voor. "Qua garnituren kun je uitstekend combineren met wat er voorradig is. Het is geen lamsvlees dat bij asperges of peulvruchtjes hoort, het kan heftige smaken als Parmezaanse kaas of tomaat heel goed dragen. Maar heel natuurlijk, dat heeft het beestje het liefste. Voor de kruiding richt ik me op waar het in de natuur ook mee te maken heeft gehad, zoals bijvoorbeeld tijm."

Edwin bestelt hele karkassen en geeft alle delen de specifieke bereiding die het nodig heeft. "Ik kan goed weg met de verschillende delen, het zit bijvoorbeeld in het menu als diverse bereidingen, daarin gebruiken we wat er voorhanden is, maar altijd met één luxe deel. Er zijn geen duizenden lammeren per jaar, gelukkig niet, dus kun je ook niet zomaar een groot aantal ribben of filets bestellen." Dat betekent dat Kempen Lam de specialistische chefs bereikt. Het is exclusief vlees en verdient dus ook een exclusieve chef.

Restaurant Le Défi
Kerkstraat 63, Sprang-Capelle
tel. 0031 416 53 08 99

Kempen Lamszadel

Voor 4 personen: 1 lamszadel, 2 limoen, 3 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn, kristal-suiker, olijfolie, 2 teentjes knoflook in de schil.

Snijdt de vangen los van het zadel, maar laat ze aan het bot vastzitten. Verwijder de vliezen van de filets en vouw de vangen terug. Bind strak op met slagerstouw

en bak stevig aan op het vet in olijfolie. Carameliseer ondertussen een beetje kristal-suiker, snijdt de limoenen doormidden en caramelizeer ze mee op de sapkant in

de suiker. Plaats het zadel met de kruiden, knoflook en limoenen in de oven van 85°C en laat garen tot een kerntemperatuur van 56°C.



Kempen Lam
EXCLUSIEF GEHOED

Kempen Lam
www.kempenlam.com

Eko-boerderij 't Schop
Esbeekseweg 2, Hilvarenbeek
Tel. 0031 13 50 56 156
info@kempenlam.com



Kempen Lamsrack in combinatie met zijn gelakte schouder

Voor 4 personen: 400 g lamsschouder, 1 lamsrack, 6 g pekelzout, 1 l water, huisgemaakte ketchup, droge ratatouille, polentabloem, krachtige groentebouillon, roomboter, ganzenvet, artisjokkencrème.
Voor de sojalak: 100 g gevogeltefond, 50 g automatusuiker, 10 g zoethoutpoeder, 100 g sinaasappelsap, 50 g sojasaus, 1 el fivespice poeder.

Voor de harissa: 60 g gesneden rode uien, 1 gehakt teentje knoflook, mespuntje paprikapoeder, 30 g gesneden rode peper, 1 el olijfolie, 1 tl rode currypasta, 60 g gekonfijte rode paprika, 1 tl geconcaseerde tomaat, 1 tl chillisaus.

Voor de tomaatmimosa: 10 Italiaanse tomaten, 5 dl tomatensap, 5 cl tomatenazijn.

Pekel de lamsschouder 6 uur in pekel van 1 liter water en 13 gram pekelzout. Spoel af, dep droog en vacumeer. Gaar gedurende 24 uur op 62°C in de combi-steamer en koel direct in ijswater. Reduceer voor de sojalak alle ingrediënten, behalve de spice tot eenderde, voeg de fivespice toe en laat trekken in de koelkast. Trancheer de lamsschouder, plaats op een bakplateau, lak met de massa en verwarm in een matige oven. Lak regelmatig opnieuw. Verwarm voor de harissa de currypasta in een beetje olie en laat 5 minuten zweeten. Voeg ui en knoflook toe en zweet nog 10 minuten. Pureer de massa, voeg de overige ingrediënten toe, stoof nog kort en breng op smaak. Pliceer voor de mimosa de tomaten, verwijder vel en zaadlijsten en laat volledig drogen in de oven. Snijdt in zeer fijne brunoise en zet weg met het tot 1 dl gereduceerde tomatensap en de azijn. Kook de polenta gaar in groentebouillon met een klontje boter, giet uit op een laag bakplateau, laat opstijven en steek er rondjes van uit. Bak deze kort voor het doorgeven krokant in roomboter. Laat het gekruide lamsrack anderhalf uur rusten in ganzenvet van 51°C. Neem uit het vet, dep droog en bak rondom bruin. Trancheer in mooie kotelletten. Serveer de beide vleessoorten met de diverse garnituren.

