

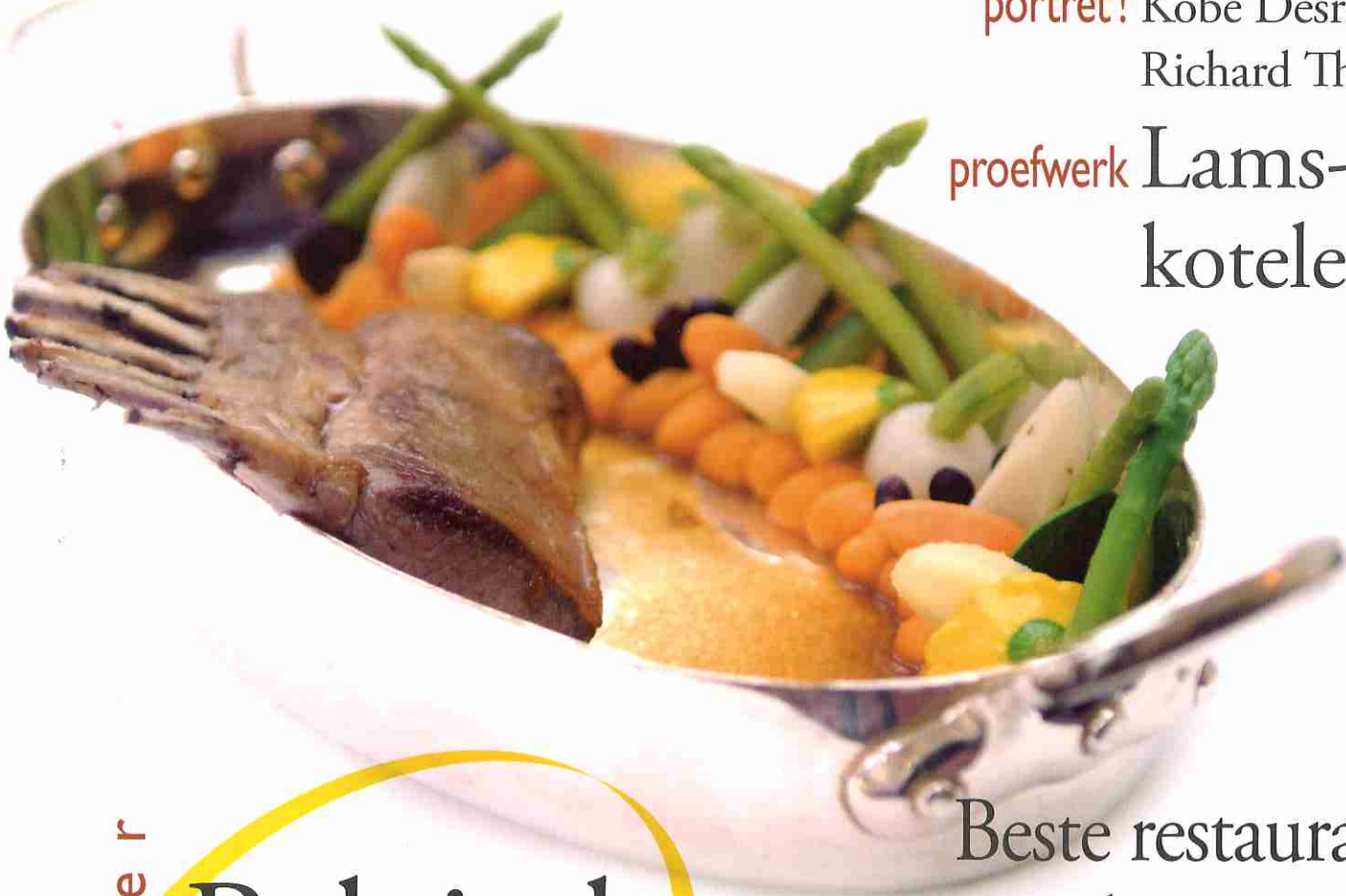
GASTRO MANIA

VOOR LEZERS MET GOESTING



portret! Kobe Desramault
Richard Thiry

proefwerk Lams-
koteletten



dossier

Belgische kazen

Beste restaurants
van de maand!

citytrip Rome

wijn Georges Dubœuf

N°16 - PRIJS: € 5,95



LAMSKOTELETTEN

Met de paasyakantie in zicht proefden we zestien verschillende stalen vers lamsvlees waarvan de herkomst na de test bekend werd gemaakt. Diepgevroren lamsvlees kwam voor deze test niet in aanmerking. VOOR DE EENVORMIGHEID EN OM PRACTISCHE REDENEN PROEFDEN WE ENKEL LAMSKOTELETTEN.

LAMSVLEES IN DETAIL VOORGESTELD

Het vlees haalden we daags tevoren uit de vacuümverpakking. De chef sneed de koteletten los en liet het vlees op kamertemperatuur komen alvorens het in een weinig ongezoeten boter zonder kruiden aan te bakken. Het vlees werd bewust zonder Maillard-effect gebakken teneinde de smaak van het vlees makkelijker te kunnen beoordelen. Om praktische redenen kreeg het gebakken vlees geen rusttijd, maar werd het onmiddellijk op warme bordjes geserveerd en geproefd. Bij de analyse hield de jury onder meer rekening met uitzicht, aroma, sappigheid, vleessmaak, kruidigheid, draad en textuur. Het merendeel van de stalen werd tien dagen na slachtdatum geproefd. Het Limousin lam werd twee weken na slachten geproefd. De periode tussen slachten en verbruik bedroeg voor het Engelse lam drie weken en voor het Australische lam één maand. Twee stalen die in Makro gekocht werden, konden wegens aanzet tot bederf niet beoordeeld worden. Deze proeffest had plaats op 18/02/09.

UITSTEKEND 8,0 EN MEER

LOZÈRE MELKLAM, FRANKRIJK

(label Rouge en Beschermd
Herkomstbenaming)

RAS 100 % Blanc du Massif central, een rustiek ras aangepast aan de typisch droge omgeving van de Causses.

Geboren, gekweekt (60 kwekers) en geslacht (09/02/09) in Frankrijk (Lozère), uitsluitend gevoed met moedermelk, leeftijd 45 dagen, karkasgewicht 8 kilo, gekocht in Rungis, in seizoen dagelijkse aanvoer van 200 karkassen in Parijs, eerste selectie door restaurants van Alain Ducasse en Bernard Pacaud, geleverd via Kasteel Withof in Brasschaat, geen verkoop in België.

PRIJS 45 euro per kilo
BEOORDELING 8,7/10

COMMENTAAR "Frisse kruidigheid, onder meer rozemarijn, prettig mondgevoel met lengte, buitengewoon sappig, aroma activeert speekselklieren, fijn parfum, vlees smelt in de mond."

PYRENEEËN MELKLAM, FRANKRIJK

(label Rouge, statuut van Beschermd
Herkomstbenaming in aanvraag)

RASSEN Manech zwartkop, Manech roskop en Béarnais.

Geboren, gekweekt (1160 kwekers) en geslacht (09/02/09) in Frankrijk (Frans Baskenland), uitsluitend gevoed met moedermelk, leeftijd maximum 45 dagen, karkasgewicht 8 kilo, enkel verkrijgbaar van 15 oktober tot 15 juni, verdeeld door Arcadie in Anglet, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 59,50 euro per kilo
BEOORDELING 8,5/10

COMMENTAAR "Karaktervol, geraffineerd, delicaat vet, zoet smeug, zeer lichtroze tot bijna witte kleur, zeer fijne draad."

SISTERON LAM, FRANKRIJK (label Rouge)

RASSEN Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud en Mourérous. Kruisen is toegestaan met Ile de France, Berrichon, Suffolk en Charollais.

Geboren, gekweekt (294 kwekers) en geslacht (09/02/09) in Frankrijk (Sisteron), minimum 60 dagen gevoed met moedermelk en nadien verder gekweekt met supplementaire voeding, leeftijd maximum 150 dagen, karkasgewicht circa 13 kilo, verdeeld door Agneau Alpes du Sud, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 37 euro per kilo
BEOORDELING 8,1/10

COMMENTAAR "Zachte smaak zonder kruidigheid, smelt en veert op in de mond, smeuge nasmaak, magnifiek en elegant vlees, zeer fijne draad."

LE DIAMANDIN, FRANKRIJK (label Rouge)

RASSEN Typische vleesrassen zoals Charmoise, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel, Suffolk, Charollais en Ile-de-France.

Geboren, gekweekt (640 kwekers) en geslacht (09/02/09) in Frankrijk (Mayrinhac, Agen), minimum 60 dagen gevoed met moedermelk en nadien verder gekweekt met supplementaire voeding, leeftijd tussen 120 en 300 dagen, karkasgewicht 15 kilo, moederdieren staan minimum 7 maanden op weide te grazen, verdeeld door Le Diamandin, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 35 euro per kilo
BEOORDELING 8,1/10

COMMENTAAR "Sappig, geprononceerde smaak, smeuge en zalvende textuur, fijne draad."



ZEER GOED 7,9 – 7,0

HOVELAM QUERCY, FRANKRIJK (geen label Rouge)

RASSEN Causses du Lot, Blanche du Massif Central en Lacaune.
Geboren, gekweekt en geslacht (10/02/09) in Frankrijk (Causses du Quercy), minimum 70 dagen gevoed met moedermelk en nadien verder gekweekt met supplementaire voeding, leeftijd tussen 100 en 200 dagen, karkasgewicht tussen 7,5 en 10 kilo, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 45 euro per kilo
BEOORDELING 7,9/10

COMMENTAAR “Zacht kruidig, mooi versmolten vet, sappig, karaktervol, geprononceerd, super textuur, fijne draad.”

HOVELAM PAYS D’OC, FRANKRIJK (label Rouge)

RASSEN Rustieke rassen van het Centraal Massief, onder meer Lacaune, Blanche du Massif Central en Causses du Lot.
Geboren, gekweekt (641 kwekers) en geslacht (09/02/09) in Frankrijk (Pays d’Oc/Le Bergeret), minimum 70 dagen gevoed met moedermelk en nadien verder gekweekt met supplementaire voeding, leeftijd maximum 150 dagen, karkasgewicht tussen 13 en 16 kilo, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 39,50 euro per kilo
BEOORDELING 7,3 /10

COMMENTAAR “Sappig, minder smaakvol, eerder flets tot neutraal, iets te veel spanning tot taai.”

‘PASTORALE’ LAM UIT DE GAUME (BELGIË)

RASSEN Kruising Ile de France en Berrichon met Engelse Suffolk en Romanov.
Geboren, gekweekt door Alexandre Dupont volgens eigen biologisch geïnspireerd lastenboek, geslacht (12/02/09) in België, minimum 60 dagen gevoed met moedermelk en nadien verder gekweekt met supplementaire voeding, leeftijd maximum 150 dagen, karkasgewicht tussen 14 en 17 kilo, geleverd door Alexandre Dupont, detailverkoop enkel bij de producent.

PRIJS 15,50 euro per kilo
BEOORDELING 7,2 /10

COMMENTAAR “Mooie kleur, fijne vleessmaak, zeer sappig, kort van smaak, stevige structuur, iets te veel draad.”

GOED 6,9 – 6,0

AGNEAU PRINCIER, FRANKRIJK

RASSEN Geen details beschikbaar.
Geboren, gekweekt en geslacht (09/02/09) in Frankrijk, afkomstig van geselecteerde kwekers in zuidwest-Frankrijk, Agneau Princier is een gedeponeerde merknaam. Gevoed met moedermelk en nadien verder gekweekt met supplementaire voeding, leeftijd tussen 75 en 300 dagen, karkasgewicht 12 tot 15 kilo, verdeeld door Dubernet, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 54,50 euro per kilo
BEOORDELING 6,8/10

COMMENTAAR “Lichte aanzet tot schaapsmaak, te vleesachtig van structuur, zoete volle smaak, mist finesse, fijne draad, te rood.”

PAUILLAC, FRANKRIJK (label Rouge en Beschermde Herkomstbenaming)

RASSEN Lacaune en Blanche du Massif Central (ooien) en Charolais (rammen).
Geboren, gekweekt (35 kwekers) en geslacht (09/02/09) in Frankrijk (Pauillac), leeftijd minimum 45 dagen tot maximum 70 dagen, gevoed met moedermelk en eventueel verder gevoed met granen, karkasgewicht tussen 11 en 15, verdeeld door Dubernet, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 55,50 euro per kilo
BEOORDELING 6,6/10

COMMENTAAR “Zachte structuur, weinig karakter, lichtroze kleur, te weinig typische lamsmaak, fijne draad.”

LIMOUSIN, FRANKRIJK

RAS Limousine
Geboren, gekweekt en geslacht (04/02/09) in Frankrijk (Limoges), leeftijd van 120 tot 180 dagen, gevoed met moedermelk en verder gevoed met granen, karkasgewicht tussen 8 en 11, verdeeld door Vivalim, gekocht in Rungis, detailverkoop: Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 28,50 euro per kilo
BEOORDELING 6,2/10

COMMENTAAR “Iets te vlezig en te veel spanning, neutraal van smaak, weinig karakter noch evolutie in de mond.”

KEMPENLAM, NEDERLAND

RAS Kempische Heideschaap
Geboren, gekweekt en geslacht (09/02/09) in de Brabantse Kempen (boerderij 't Schop, Hilvarenbeek, Nederland), leeftijd tussen acht en veertien maanden, getest staal was van lam van elf maanden met karkasgewicht van 20 kilo, gevoed met wat de heidebiotoop te bieden heeft zoals jonge bramentakjes, distels, brandnetels, wilde tijm, brem, gagel, jonge boompjes en eikels, verdeeld en gekocht in boerderij 't Schop, Hilvarenbeek.

PRIJS 15 euro per kilo
BEOORDELING 6,2/10

COMMENTAAR “Duidelijk een buitenbeetje, aangename kruidigheid, evolutie naar schaaap is zacht merkbaar, lichte aciditeit, rustiek karakter, geëvolueerde volle vleessmaak, iets te veel draad en spanning.”



VOLDOENDE 5,9 – 5,0

SCHOTS TEXEL, SCHOTLAND | ENGELS LAM

RAS Hampshire gekruist met Texel
Geboren, gekweekt en geslacht (09/02/09)
in Schotland, leeftijd tussen 100 en 300
dagen, karkasgewicht tussen 17,5 en 25 kilo,
gezoogd door moeder en daarna gevoed met
onder meer granen, verdeeld door McDuff,
aangekocht in Schotland, detailhandel:
Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 29 euro per kilo
BEOORDELING 5,9/10

COMMENTAAR "Karakter, roze kleur,
geëvolueerde smaak, reeds aanzet tot
schaapsmaak en ranzigheid, sappig maar niet
verfijnd, bloederig, geen aangenaam parfum."

RAS geen gegevens bekend
Geboren, gekweekt en geslacht (28/01/09) in
Engeland, leeftijd tussen 4 en 11 maanden,
karkasgewicht tussen 18 en 23 kilo, gezoogd
en volledige voeding, verdeeld door Frigo NV
in Antwerpen, detailverkoop: Vermeulen,
Antwerpen

PRIJS 27 euro per kilo
BEOORDELING 5,4/10

COMMENTAAR "Aanzet tot schaapsmaak,
vettig en stevig vlees, wel hartig."

AUSTRALISCH LAM

RAS geen gegevens bekend
Geboren, gekweekt en geslacht (23/01/09)
in Australië, vacuüm verpakt op 24/01/09 en
gebakken op 18/02/09, verbruiksdatum: 14/03/09,
leeftijd tussen 120 en 300 dagen, karkasgewicht
onbekend, voeding onbekend, verdeeld door
T&R Pastoral, Murray Bridge, South Australia,
gekocht via Frigo NV in Antwerpen, detailverkoop:
Vermeulen in Antwerpen.

PRIJS 22 euro per kilo
BEOORDELING 5,3/10

COMMENTAAR "Krachtige vlezige smaak,
donkerrode kleur, stevige tot lichttaai beet,
weinig verfijnd."



NIET GEKVALIFICEERD

Iers lam en Nieuw-Zeelands lam, beide aangekocht
in Makro (Deurne), konden niet beoordeeld worden
omdat deze koteletten een bedorven smaak vertoonden
waarschijnlijk te wijten aan slechte bewaring en/of
breuk in het koude ketenproces. De stalen waren
volgens de labels nog te verbruiken tot respectievelijk
22/02/09 en 14/03/09. Het Ierse lam kostte 32,35 euro
per kilo en dat uit Nieuw-Zeeland 25,10 euro per kilo.
Gezien beide stalen niet meer voor consumptie geschikt
waren, werd met het oog op de volksgezondheid de
directie van Makro in Deurne dezelfde dag (18/02/09)
nog telefonisch verwittigd.

HET JURYRAPPORT

In deze blindproef scoren de Franse melklammers duidelijk de beste punten. Niet toevallig betreft het ook producten die een Beschermd Herkomstbenaming genieten, dit wil zeggen dat er een duidelijke relatie is tussen de eigenheid en de kwaliteit van het product en de omgeving of terroir waar ze voorkomen en groeien. Verrassend in dat opzicht is de mindere score van het bekende Pauillac lam dat ook een dergelijk statuut geniet. Maar net zoals voor alle andere stalen dienen we te onderstrepen dat deze test plaatshad op basis van het vlees van één dier. Algemeen gesproken kunnen we stellen dat de Franse lammeren zeer goed scoren en dat deze onderworpen aan het strenge lastenboek van label Rouge terecht het kwaliteitslabel mogen dragen. Het Belgisch 'pastorale' lam uit de Gaume dat in diezelfde kwaliteitsgedreven geest gekweekt wordt, vinden we overigens op een mooie zesde plaats en met een zeer redelijke prijs terug. Ook het Nederlandse heidelam, een buitenbeentje omwille van de relatief hoge slachtleefijd en de lage prijs, scoort goed. Iets minder fijn van smaak door onder meer hun hogere slachtleefijd en duidelijk ook minder duur dan de Franse lammeren, maar nog altijd correct zijn de stalen uit Schotland, Engeland en Australië. Onze trofee voor beste aankoop gaat naar het uitstekende Sisteron en Le Diamandin lam die een gedeelde derde plaats haalden.



Chef Patrick Vandecasserie stond aan het fornuis van restaurant Villa Lorraine. Zijn vader Freddy nam deel aan de proeverij samen met collega-chef Bart De Pooter (Pastorale, Reet), de internationaal erkende fijnproever Jean Paul Perez, beenhouwer Benny Vermeulen (Criée in Antwerpen) die voor deze test een bijzonder gewaardeerde inspanning leverde door in Rungis diverse lamskarkassen in te kopen, uitgever en hoofdredacteur Catherine Gaudisart en ondergetekende.