

# KRACHTIG EN VEELZIJDIG

Geitenvlees is in Nederlandse keukens nauwelijks bekend. Toch is geit de meest gegeten vleessoort ter wereld. Van Marokko tot Mongolië en van Andorra tot de Andes, overal in harde klimaten hoeden herders geiten. De dieren kunnen veel aan en hebben weinig nodig. Geiten zijn taai, en dat wordt vaak ook gedacht van het vlees.

**O**nzin”, betoogt chef-kok Nel Schellekens van restaurant De Gulle Waard in Winterswijk. Zij kreeg een aantal biologische geiten om te verwerken in haar keuken en is nu helemaal om. „Ik zet geit op mijn kaart, en ik denk dat meer restaurants dat zullen doen.”

De smaak van geitenvlees is verrassend zacht, meent Schellekens. Zeker van zuiglam van acht tot tien weken, de zogeheten Capretto. Bij de Chevron, die vijf tot zeven maanden oud is, komt al meer de kenmerkende krachtige smaak naar boven, ook omdat het vlees wordt gerijpt. „Liefhebbers van lamsvlees zullen geit waarderen.” Schellekens werkt volgens de biologische principes van Slow Food en krijgt de geslachte dieren in hun geheel binnen. „Ik draai worsten, hang hammen in de kelder, trek bouillon van poten en hart, flambeer de niertjes en maak mousse van de tong. Dat beestje moet op.”

De groeiende vraag in Nederland naar geitenmelk en -kaas heeft gezorgd voor een flink aanbod aan jong geiten- en bokken-

vlees. Een geit krijgt gemiddeld twee lammeren, waarvan meestal één bokje. Bokjes geven geen melk en worden daarom ‘afgedankt’ en naar Zuid-Europa vervoerd, waar geitenbokjesvlees geldt als delicatessen.

In Nederland zijn bokken overbodig nadat ze één geit hebben gedekt, zo blijft de genepoel divers. Deze bokken worden goed gevoed, waardoor het vlees mooi mals is. Net als bij andere vleessoorten, beïnvloedt voeding de smaak. Capretto heeft alleen geitenmelk gehad, waardoor het vlees boterachtig en zacht van smaak is. Chevron en Capra select, geiten tot twee jaar, smaken veel krachtiger door ruwvoer en beweging in de buitenruimte. „Het vlees heeft een strakke structuur, is mooi te snijden en zeker niet taai. De muis en haas zijn prachtig mals”, vindt Schellekens. De kleur is donker, lijkt wat op wild. Daarmee wordt geitenvlees ook veel vergeleken. Onterecht, volgens de chef-kok van De Gulle Waard. „Hoe smaakt wild? Er is een wereld van verschil tussen een echt wild konijn of één die achter gaas is opgegroeid.”

Geitenvlees is nog niet breed verkrijgbaar in de groothandels en door de relatief hoge

prijs voornamelijk weggelegd voor het wat hogere segment. Slachten is €23,- per geit, en het opmesten van Capretto met kostbare geitenmelk kost €23,- per kilogram lichaamsgewicht. Wordt een lam langer aangehouden, dan daalt de prijs per kilo. Schellekens haalt biologische Capretto bij boerderij Groot Windenberg in Vorden voor €20,- per kilo, en biologische Chevron bij Hansketien in Mantinge voor €12,- per kilo. Eind maart gaat [www.geitenvlees.nl](http://www.geitenvlees.nl) de lucht in. Deze website is bedoeld om de veelal kleinschalige aanbieders te verenigen, zodat ook aan grote orders kan worden voldaan.



FOTO: HENK RISWICK

## TIP VAN DE CHEF

„Pas op met het vet, hierin zit de penetrante geitensmaak. Ontvet het vlees zoveel mogelijk. Het vlees trekt flink na het bakken, laat het daarom 20 minuten rusten voor het aansnijden. Met bereiden in de roker is dit niet nodig.”

Nel Schellekens,  
chef-kok van De Gulle Waard in Winterswijk

## BIOLOGISCHE WIJN PAST BIJ GEIT

Jacco Huitema van Bart Wijnimport adviseert bij het lichte vlees van Capretto een biologische witte Bourgogne van G. et J.H. Goisot. Een zuivere aligoté met een zeer fijne zuurgraad en een mooie ronding die een iets filmende structuur geeft. In de smaak nootachtige tonen en fraaie mineralen (€7,26 per fles, exclusief btw).

Bij Chevron en Capra select, en dan zeker lange bereiding als stoven, past de Spaanse Negre d'Anyada van Bodegas Mas Comtal in Penedès, ook biologisch. De bessige structuren van 40 procent cabernet sauvignon en daarnaast het zwoele fruit van 60 procent merlot, maken deze wijn een geschikte partner bij geitenvlees. Omdat de wijn een paar jaar heeft gerijpt, zijn deze fruittonen omgegeven door secundaire tonen die goed passen bij het gestoofde vlees. „Dat wordt als zoet ervaren, deze wijn vult dat mooi aan”, zegt Schellekens (€6,21 per fles bij Bart Wijnimport).



FOTO: BART WIJNIMPORT