

Na een meat-tasting of vleesproeverij van een zevental soorten gerijpt vlees van ongewone runderrassen vond ik het noodzakelijk dit aspect van ons beroep eens wat grondiger toe te lichten. We trokken naar Peter De Clercq in Maldegem.

## Gerijpt vlees te weinig gekend ...



| Simmenthal van vier weken oud en dry-aged.



| Peter De Clercq van het restaurant Elckerlijc in Maldegem werkt nog steeds aan de optimalisatie van zijn bereidingswijze..

De basis voor dit onderwerp situeert zich enkele jaren geleden in 'The butcher shop' op de Mandelasquare in Johannesburg. Daar heb ik voor de eerste keer belegen gerijpt vlees kunnen proeven. Vroeger was ik mij zelfs niet bewust van het bestaan ervan. In een speciale rijpingskast, zichtbaar voor de klant, wordt het vlees weken tot zelfs maanden gerijpt. De smaak, geur en de ongelooflijke malsheid die zich ontwikkelen in het rundvleesrundvlees zijn echt weergaloos.

Bij Peter De Clercq van het restaurant Elckerlijc in Maldegem heb ik de passie, de kennis en het exacte klaarmaken van gerijpt vlees herontdekt. Peter De Clercq is een gediplomeerd slager annex spekslager, traiteur en kok, met een begeestering voor het natuurlijk kweken, aankopen en bereiden van runderrassen die je niet voor mogelijk houdt. De rassen komen van overal. Je moet er echt een atlas bijnemen

om het land van oorsprong te detecteren. Deze rassen vind je ook niet in uw achtertuin. Peter verzamelde alle informatie tijdens zijn wereldreizen en BBQ wedstrijden over de diverse continenten. Zijn ontelbare TV kookprogramma's en de samenwerking met wereldkoks resulteerde in een reeks vakboeken met een duidelijke, eenvoudige stempel. Een aanbod dat dagelijks in zijn restaurant te degusteren valt. Landbouwers praten wel eens over een gesloten bedrijf, een bedrijf waar ze alles van A tot Z in handen hebben. Zo heeft Peter ook zijn eigen Elckerlijc farm en een groententuin, een varkenskwekerij, een kruidentuin enz. Zelfs de paling in het groen is volledig op dit stramien gestoeld. Dit alles om aan te tonen dat Peter De Clercq er véél tijd heeft ingestoken om dat hoge niveau – waar hij nu staat – te bereiken. En hij blijft verder zoeken en ontdekken ... terwijl hij kookt en werkt om de voeding die hij aanbiedt gezond en eerlijk te houden.



| Wagyu van 8 weken oud.



| Mantaise uit Frankrijk van 6 weken.



| Een 5 weken oude Buffel uit Italië.

## Welke rassen zoek je en welke delen worden aangekocht ?

Peter De Clercq: "In de eerste plaats komt het erop neer om weidedieren aan te kopen en zeker géén staldieren. Een Holsteiner heeft een totaal andere smaak en tekening dan een witblauw staldier. Dat zie je duidelijk op de foto's die jullie hier genomen hebben. Ik koop géén volledige dieren, maar slechts stukken ervan." "Voor de aanvoer stel ik mijn vertrouwen in mijn vriend Slager Vandierendonck die ook een vleesfreak is. Hij doet voor mij de aankopen op de markt van Parijs (Rungis). De afspraak is zo dat het vlees vier weken blijft rijpen bij hem en dan nog eens vier weken bij mij. Zo heb ik een degelijke stock. "Voor rassen die we niet op de Parijse markt vinden, heb ik mijn vaste leveranciers zoals Goodmeat (Schotse ribeye, lamsvlees, Capricio de Oro en Hereford). De Leyn zorgt voor de aanvoer van het Witblauwe ras dat echter volgens mijn wensen wordt gekweekt (bereid voedsel, weidegebeuren voor beweging...) Voor het slachten en versnijden van mijn varkens zorgt Geraard Van Landschoot. Naast het varkensgebraad worden alle andere delen verwerkt in kookham en gedroogde ham, worstsoorten,

pasteien, bloedworst, hoofdvlees ... en dit alles op een ambachtelijke wijze om de puurheid van de smaak te optimaliseren."

"Vlees is voor mij géén 'rap rap' product. Geef het de tijd om tot zich zelf te komen, doe het met toewijding en het resultaat zal verbluffend zijn", aldus Peter De Clercq.

### Aangekochte delen

"Ik koop vooral het lendestuk met nadruk op de zesrib en ook het platte stuk naar de nek toe. De zesrib is natuurlijk voor de biefstukken; het plattere gedeelte marineer ik voor carpaccio. Carpaccio van dergelijk kwaliteitsvlees is qua smaak en kleur niet te evenaren. Dat heb jezelf al enkele keren mogen ondervinden, is het niet Daniël?"

"Het zouten en marinieren van dit platte stuk is terug ambachtelijk en wordt ook ietsje dikker gesneden om de maximale smaak te ervaren."

### Parameters van rijpheid; wat met snijafval?

"Het is simpel. Hoe vetter, hoe langer de rijping kan doorgaan. Denk maar aan de oude

tijd. Toen werd alle vlees na het slachten in een smout- of reuzelpot gestopt en luchtdicht afgesloten met gesmolten varkensvet, niet?"

"Rundervet kan natuurlijk ranzig worden door de lange rijping; dat vet wordt echter voor het roosteren weggesneden. Mestiza uit Portugal laat ik tot drie maanden rijpen. Zelfs dan stel ik nog geen spoor van ranzigheid vast. Door mijn typische bereidingswijze (barbecueën met speciale houtsoorten boven een rooster) druipet het inner-vet (wat ook gemarmerd - of gepersilleerd vlees wordt genoemd) tijdens het verhitten weg door het rooster. Het heeft zijn werk gedaan, het mag weg."

"Gerijpt vlees bereiden in een braadpan is géén succesformule. Het rundervet kan daar immers niet dienen als vetstof. Het gevolg is dat je smaakafwijkingen krijgt. Wat wel kan is gerijpt vlees bakken in geribde braadpannen. Het vet blijft dan tussen deze ribben staan. Maar dan mis je een ander aspect van mijn bereidingswijze: de smaak die ontstaat door het roosteren van het vlees boven hout. En dan nog de smaak als gevolg van het gebruik van de verschillende houtsoorten. Per vlees-





| Dry Aged Black Angus uit het Verenigd Koninkrijk van 5 weken oude.



| Wit-Blauw rundvlees uit België.



| Friese Holsteiner van 5 weken oud.

## Enkele voorbeelden van combinaties:

### Angus

Schotland & Ierland / 6 weken gerijpt / fijn-dradig gemarmerd vlees / fel rood / mals en sappig / roosteren met Jack Daniels houtschilfers

### Black Angus

Ierland / 6 weken gerijpt / minder vet dan Schotse Angus / idem qua roosterschilfers

### Chianina

Italië / 5 weken rijpen / de bijzondere smaak komt van een graandieet / dit is het duurste dat Italië biedt / zeldzaam, vet- en cholesterolarm / roosteren met citroenhout

### Holsteiner

Friesland / onze zwartbonte melkkoe / 4 weken rijpen / gras dier met een verrassende smaak / biervatsnippers

### Boeuf Salers

Frankrijk / 4 weken rijping / bekend om zijn smaak, kleur en marmering / roosteren met sinaasappelhout

### Piemontese

Italië / 3 weken rijping / gespierde dieren / fijn vezelige structuur / laag cholesterolgehalte / roosteren met citroenhout

### Nantais

Frankrijk / Loirestreek / 6 weken gerijpt / vergelijkbaar met het Parthenaiseras / lokaal slachtdier / roosteren met wijnranken

### Aubrac

Frankrijk / 5 weken rijping / mals, vetarm, smaakvol / typische grasvoeding en wilde kruiden / roosteren met sinaasappelhout

### Limousin

Frankrijk / 5 weken gerijpt / Vleestype op bergweiden / roosteren met wijnranken

### Rode Ras van w-vl.

België / 4 weken rijping / mooie kleur en gemarmerd / polderweiden / roosteren met vuurkruiden

### Herreford

Engeland / 4 weken rijping / ook witkop genoemd / zwaar gebouwd / ossen verdienen de voorkeur / roosteren met Jack Daniels schilfers

### Wagyu N°10

Japan / 6 weken gerijpt / hoge marmering en persillering zorgen voor uiterst mals vlees met een unieke smaak / puur geroosterd

### Rubia Galega Premium

(voorkeur van Peter)

Spanje / 4 weken rijping / uitsluitend gevoederd met gras, klaver en kruiden / geurig en mals / roosteren met olijfpitten

### Simmenthal De Baviere

(voorkeur van de schrijver)

Zwitserland / Zээр smaakvol, gemarmerd met donkerrode kleur / roosteren met wijnranken

### Charolais

Frankrijk / bergweidedier / kuddedier / zwaar beveleed / roosteren met schilfers van wijnvaten

### Rubia galega (uniek!)

Spanje / 5 weken gerijpt / vlees van een 22 jaar oud dier / roosteren met olijfpitten

### Buffel

Italië / 6 weken gerijpt / meestal als basis voor buffel mozzarella / wildsmaak

### Capricho de oro

Spanje / Galicië / 2 maanden rijping / kruising tussen Rubia Galega en Frison / roosteren met olijfpitten

### Wit blauw

België / enorm gespierd dier / 4 weken rijpen / eist speciale voeding / vetloos / bleke vleeskleur / roosteren met eik en beuk

soort gebruik ik een ander type hout. Werken met dit soort vlees tikt budgettair wel aan. Ik ben uiterst tevreden dat mijn stock elke week uitgeput is. Zo snijd ik niet in mijn eigen vel. Starten met deze formule moet goed doordacht zijn, want anders geraak je er niet. Bovendien steek je ook heel wat tijd in het opvolgen van het rijpingsproces, het versnijden, het controleren, enz. Het vlees verliest tijdens het rijpen ook heel wat vocht, wat gewichtsverlies met zich meebrengt en dus ook verlies aan geld. Je moet alles stevig in de hand houden of er treden nare gevolgen op.”

“Voor de bediening van een klant reken ik bruto 0,500 kg tot 0,600 kg de man. Uiteindelijk blijft er na het versnijden nog 200-300 g over per klant. Dit moet natuurlijk verrekend worden in de menuprijs, maar de klant heeft het er duidelijk voor over.”

### Hoe wordt het vlees voorbereid en waarmee gaan we roosteren?

Peter: “Ik herhaal het nog eens: het vlees is zo rijk aan smaak-, geur- en kleurstoffen dat minimale toevoegingen bij de bereiding voldoende zijn. Simpelweg het vlees instrijken met Siciliaanse olijfolie van een eerste persing, wat zout en peper van de molen. Géén specerijen of andere kruiden zijn nodig tijdens het bakken ...

### Het vlees bewijst zijn sterkte.

“De smaak kan soms iets verschillen naar gelang de vettoestand, rijpheid, ouderdom, voeding ... De BBQ die men gebruikt is belangrijk. Hij kan met gas werken of elektrisch aangedreven zijn, zolang je de basisregels volgt op gebied van temperatuur en zorgt voor het wegwerken van de vocht damp is alles O.K.! Wat nog meestal ontbreekt is een gietijzeren rooster. Metalen roosters verliezen te vlug hun warmte en bijstoken, met vlammen als gevolg, kan ertoe bijdragen dat je een verbrand gerecht aanbiedt in plaats van een lekkere vleesbereiding. En dat kan de bedoeling niet zijn.” Voor het roosteren heb ik toch wat tijd in ‘de samenhang’ tussen vlees en gebruikte houtsoort gestoken. De één moet de andere accentueren en het vlees moet optimaal op het bord komen door deze symbiose.

### Hoe wordt het geroosterd vlees gepresenteerd?

“Het spreekt vanzelf dat het vlees primeert. Het is zo dat de klant de keuze kan maken uit het ruime aanbod dat de Elckerlijc farm te bieden heeft. Dat is dus een keuze uit groen-



| Dry-aged Rubia Gallega uit Spanje van 6 weken.



| Spaanse Dry-aged Caprichio d'Oro van 2 maanden oud.

*“Vlees is voor mij géén ‘rap rap’ product. Geef het de tijd om tot zich zelf te komen, doe het met toewijding en het resultaat zal verbluffend zijn”, aldus Peter De Clercq.*

ten en/of fruit van de dag of de periode. Het is daarom ook dat de ondertussen uit zijn schoenen gegroeide ‘paling in ‘t groen’ na oktober niet meer geserveerd wordt wegens het ontbreken van het juiste groentenpalet tijdens de winter.”

Peter: “En er is nog iets eigenaardig. We zijn via reclame, gewoontes, enz. zo ontregeld geraakt dat er steeds een saus bij het rundvlees MOET gepresenteerd worden. Wat ik constant zie is dat de sauskommetjes onaangeraakt bij het afruimen terugkeren naar de keuken. Een bewijs dat dit soort vlees helemaal géén saus of specerijen of weet ik veel wat ... nodig heeft. Peper van de molen en wat zout om de smaak te accentueren is voldoende.”

“Ook het ruime aanbod van degelijke wijnen ondergaat eenzelfde unieke beandering. Na het vleesmenu komt de wijn naar voor, er wordt tijdens het degusteren weinig gedron-

ken om toch maar die unieke vleessmaak te kunnen proeven. Nadien smaakt de wijn dubbel zo goed”, besluit Peter De Clercq.

### Tot slot

Peter De Clercq heeft géén moeite om uitleg te geven, zijn glazen rijpingskamer te tonen en verhalen op te dissen die klanten en collega's verrijken. Er zijn géén geheimen in Elckerlijc en het is er aangenaam tafelen.

Met de beste dank voor deze reportage en de vrijheid die we kregen. Een reportage die reeds lang in de steigers stond en er eens moest van komen voor onze lezers, onze dierbare vakmensen. Misschien goed om eens over dit verhaal na te denken. ■