



Weet wat je eet

## **VITASLAGER IN DE KIJKER**

### *Slagerij Gaublomme*



In het landelijke dorpje Sint-Lievens-Esse, een deelgemeente van Herzele, vinden we de charmante slagerij van Stefaan Gaublomme. De slagerij staat er bekend om zijn ambachtelijke, natuurlijke producten. "Alles wordt huisbereid, van gekookte en gedroogde hammen over charcuterieproducten tot en met salades en bereide gerechten " De klant vindt hier dagverse producten gemaakt op grootmoeders'wijze. Hiervoor werkt hij alleen met runds-, varkens- en kippenvlees van het Vitalabel. De constante kwaliteit en heerlijke smaak zorgen ervoor dat Stefaan al jaar en dag enkel Vitavlees verkoopt in zijn toonbank. Voor deze ambachtelijke en kwaliteitsvolle producten komen klanten steeds terug. Meer info vindt u op [www.slagerij-gaublomme.be](http://www.slagerij-gaublomme.be)

## **ALLES OVER HET KONIJN**



Sedert een tweetal jaar heeft Vitaproject ook konijnenvlees opgenomen in haar assortiment van vers vlees. Door middel van kwaliteitshandboeken leggen we minimumeisen op rond voeding en management wat een kwaliteitsvol konijn met zich mee brengt. Nadat deze sector vorig jaar onder vuur werd genomen door Gaia willen we jullie een realistisch portret geven over de sector en over de evolutie naar mogelijke alternatieve huisvestingssystemen. Toch moeten we voorzichtig blijven: alternatieve systemen bestaan, maar moeten nog verder ontwikkeld en uitgetest worden vooraleer ze op grotere schaal ingezet kunnen worden.



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas



Weet wat je eet

Om de gezondheid van de konijnen te bevorderen, moeten ze in de meest hygiënische omstandigheden gekweekt worden. Daarom wordt vandaag gewerkt met een rooster als bodem. In dat opzicht is het bijna onmogelijk om konijnen te huisvesten op stro. Het stro raakt snel bevuild en is de ideale voedingsbodem voor de ontwikkeling van micro-organismen en de daarmee gepaard gaande ziektes. Toch wil VitaProject de zoektocht naar alternatieve bodems stimuleren op voorwaarde dat de hygiëne van de konijnen goed blijft. Dit is essentieel voor hun welzijn.

#### *Wist je dat...*

Konijnenvlees is een gezond, zeer lekker en licht verteerbaar product. Het bevat immers meer onverzadigde dan verzadigde vetzuren en is rijk aan essentiële voedingsstoffen. De zeer fijne en malse smaak heeft eindeloze bereidingsmogelijkheden

Van nature uit is het konijn een groepsdier. Ze houden zich aan een bepaalde rangorde. Wanneer konijnen uit hetzelfde nest bij elkaar gehouden worden, voorkom je nieuwe rangordegevechten. Daarom wordt iedere nest van 6 tot 9 jongen apart gezet in een kooi. Dit maakt controle op de ontwikkeling van de jongen veel overzichtelijker voor de kweker. Omdat in de natuur konijnen gedurende bepaalde periodes wel in grotere groepen samenleven zal VitaProject verder onderzoek naar projecten over groepshuisvesting bij haar kwekers stimuleren.

### **Alternatieve systemen**

Een eerste stap in de richting van een verbeterde huisvesting voor konijnen is het promoten van **welzijnskooien** bij onze kwekers. De konijnen beschikken over meer ruimte, meer beweging dankzij een verhoogd platform waarop ze kunnen springen en extra knaagmateriaal. Ook worden er platiëken of rubberen voetmatjes gelegd op de roosters zodat de konijnen comfortabeler liggen en zitten.

Een tweede stap in de zoektocht naar alternatieve huisvestingssystemen voor het konijn is groepshuisvesting.

**Groepshuisvesting voor vleeskonijnen** in een park werd door dhr L. Maertens van het onderzoekscentrum ILVO al uitgebreid getest. Het grote voordeel is dat er meer ruimte beschikbaar is om natuurlijke gedragingen zoals lopen, huppelen, springen,... te uiten. Dit systeem geeft ook een aantal complicaties. Onderzoek wijst uit dat de konijnen reeds voor hun slachtleeftijd agressiever kunnen worden ten opzichte van hun soortgenoten. Het voorzien van knaagmateriaal en schuilmogelijkheden kan in sommige gevallen een oplossing bieden. Een ander probleem is de ziektedruk. Door meer konijnen samen af te mesten, verhoogd de kans op ziektes.



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas



Weet wat je eet

Als we dan nog een stap verder gaan wordt er gezocht naar systemen voor **groepshuisvesting van de moederdieren**. Verschillende onderzoeken zijn hierop reeds gebeurd, maar de goeie resultaten bleven uit. De positieve aspecten nl. meer ruimte, creëren van aparte zones voor eten, rusten, zogen van jongen,... wegen niet op ten opzichte van de nadelen. Hieronder verstaan we vooral de competitie tussen de verschillende moederdieren, de onrust in het groepshok, het niet voeden van een nest jongen, schijndracht,...

Tot slot mogen we het financiële aspect hier zeker niet uit het oog verliezen. Dit welzijnsproject vraagt aan de kwekers een enorme investering. Vitaproject neemt hier ook zijn verantwoordelijkheid op. In samenspraak met kwekers, onderzoekscentra,... bekijken we momenteel hoe deze meerwaarde kan gevaloriseerd worden. We streven dan ook naar een systeem met maximale welzijn voor het konijn zonder de rendabiliteit voor de kweker en de vleeskwaliteit en -veiligheid uit het oog te verliezen.

## **RECEPT VAN DE MAAND:**

### **Lentesla en ossenhaas met tamarinde**



Voor 4 personen:  
600 g ossenhaas in plakjes  
Sesamzaadjes  
Marinade: stukje (duimgroot) tamarinde  
2 tl rietsuiker  
2 tl limoensap  
2 el vissaus  
Salade: 1 krop sla  
¼ rode paprika  
½ mango  
100g boontjes

Week de tamarinde in 1dl lauw water. Zeef het mengsel, voeg vissaus, rietsuiker en limoensap toe. Hou hiervan een beetje apart voor het dresser van de salade en marineer het vlees in de rest van de tamarinde gedurende 3u.

Maak ondertussen de sla schoon en snijdt de paprika en mango in fijne reepjes. Kook de boontjes gaar en laat afkoelen. Meng alle ingrediënten door elkaar en besprenkel met de tamarinde. Grill de ossenhaas kort en schik alles op een bord. Bestrooi met sesamzaadjes

**TIP** De tamarinde kan ook vervangen worden door een scheutje balsamico-azijn of limoensap.

**WEETJE** Tamarinde is een tropische boom. Het vruchtvlees wordt samengeperst en in blokken verkocht. Het heeft een mild, zure smaak en wordt vooral gebruikt in de Aziatische keuken om vlees en gevogelte lichtjes te marinieren.



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas



*Vitaproject biedt u, onder de  
merknaam Plufine, een  
volledig assortiment kiplekkere  
barbecueproducten aan,  
dit zowel vers, voorgedaard,  
gekruid of gemarineerd*

