

Ook een geit verdient een weg naar het bord op tafel

Waarom eten we eigenlijk niet meer geitenvlees? Het beestje ligt zelden op ons bord. Slagerij Schell verkoopt het wel, en weet wat je ermee kunt doen.

Lot Piscaer

Geitenvlees heeft ten onrechte een slecht imago. De 'armeluis-koe' zou een onaangename sterke geur en smaak hebben. Vanaf zo weken ontwikkelt een bok inderdaad die weinig geliefde bokengeur. Maar voor die tijd is het vlees echter erg mals en mild van smaak - zo mak als een lammetje, als het ware.

In Zuid-Europa weten ze dat allang en is cabretto, geroosterd geitenlam, een delicatessen. Ook in Marokko en Afrika is men er dol op, evenals Kaapverdië, Suriname en de Antillen. Maar in Nederland? Hooguit heeft men er wel eens geproefd van de Indonesische saté kambing. Maar verder? Nee, de Nederlander eet geen geit. En dat terwijl er in Nederland bijna 600.000 geiten leven, voornamelijk voor de productie van geitenmelk en -kaas. Die melkgeiten krijgen jonkies. Ongeveer de helft daarvan zijn bokjes, die voor de melkveehouder geen nut hebben. Gevolg: veel bokjes worden op zeer jonge leeftijd al geëuthanaseerd.

Een andere weg voor bokjes en overtollige sikken (jonge vrouwtjesgeiten) is de mesterij, vertelt Schell. „Dan worden ze op een gespecialiseerd bedrijf afgemest voor de slacht. Daar zitten bokjes afkomstig van veel verschillende boerderijen. Het sterftecijfer is er hoog, door ziektes die de bokjes aan elkaar doorgeven.”

Dat kan anders, dachten ze bij Geitenfarm Hoeve Zomerlust in Streef-



▲ Freek Schell laat de geit niet links liggen. FOTO SANNIE DONDEERS

SHELL

Slagerij Schel
West-Kruiskade 69
Rotterdam

slagerij-schell.nl

kerk (Zij leveren onder andere de melk voor de geitenkaas van Booi Kaasmakers in de Fenix Food Factory). De bokjes groot brengen op eigen boerderij kost geld, maar als er een afnemer voor is, dan kan het. Die afnemer vond de boer in de persoon van slager Freek Schell.

Delicatesse

De slagerij op de West-Kruiskade staat bekend om zijn enorme aanbod, voor bijna elke denkbare bevolkingsgroep van Rotterdam. Van Chinese worst tot uierboord, hier vind je het. Geit dus ook. In de vitrine liggen bouten, ruggen en kleine spareribjes. Twee geitenkoppen staren ons aan, naast een bakje ingewanden. Ook die vinden hun weg naar Rotterdamse pannen. „Antillianen en Kaapverdiëneren verwerken het hele beest in de

soep: kop, hart en alles”, vertelt Schell. „De longen frituren ze.” Je kunt een geitenbout uitstekend langzaam garen in de oven of op de barbecue. Veel kruiden heeft het vlees niet nodig. Zelf verschalkt Schell als het even kan de zwezerikjes van de geit. Dit kleine orgaan, vooral aanwezig bij jonge dieren, is een ware delicatessen. In chique zaken zie je vooral die van kalf op de kaart staan.

„Bijna niemand vraagt ernaar, dus dan neem ik ze mee naar huis en eet ik ze lekker zelf op. Je hoeft ze niet te ontvliezen. Een minuutje pocheren, dan in de bloem wentelen en even om en om bakken in boter. Heerlijk.” Ren nu alsjeblieft niet allemaal naar Schell voor die geitenzwezerik. Gun de slager zijn pretje. Begin eens bij een bout of koteletje. Vooruit, aan de geit!