



De terugkeer van de vleesariër

Let op! Dit artikel kan uw eetgedrag langdurig veranderen.

Vorbij zijn de duistere tijden waarin de vleesetende Bourgondische wijnneus zich moest verstoppen omdat het jaarlijkse advies van de Schijf van Vijf alweer met 25 gram overheerlijke Bommeriger hoen was overschreden! Ja, wij vleesariërs zijn terug van – nooit – weggeweest. We mogen weer met opgeheven hoofd onze favoriete slagerij betreden om ons wekelijkse rantsoen aan Livar buikspek, dry-aged rundvlees, Limburgse Sjink, een paar grote 'Oma's gehaktballen' en voor de zondagmiddag 100 gram Secreto No 7 in te slaan. En dat terwijl vleesracisten vermomd als Brusselse politici ons willen verleiden met veggieworsten en sojaburgers, de zogenoemde vleesvervangers. In 2019 aten wij Nederlanders 77,8 kilo vlees en vleeswaren per persoon. Dit betekent dat wij nog steeds bijna net zo veel vlees eten als 10 jaar geleden. Dat is balsem voor mijn geteisterde Bourgondische ziel in tijden van 'een tweede golf' en 'lockdowns everywhere'!

TEKST: MARIO TERTSCHNIG FOTO'S: BRAM BECKS



“Bij deze ultieme smaakbeleving moet je ook een wijn zoeken die deze smaken kan aanvullen”

Pas door inweking met de schillen tijdens de gisting wordt anthocyaan (kleurstof) geëxtraheerd. Mede daarom én dankzij de Mediterrane oorsprong is deze wijn vol van smaak en dus ook vlezig! Deze kruidige wijn overtuigt met aroma's van zwart fruit, zoals bramen. Ook toast en vanille zijn duidelijk aanwezig wat op een rijping op houten vaten duidt.

DIERVRIENDELIJK

Dominique voelt zich thuis als wijnschenker in deze vleestempel. “Geen vlees meer eten betekent dat wij het voer van onze dieren opeten.” Ook niet echt dier-vriendelijk, toch? “Slechts twee dagen per week eet ik geen vlees, net niet lang genoeg om in melancholie te verzinken.” “Vlees hoort bij ons gevoel van leven, ik voel mij daardoor relaxter.” Volgens mede-eige-

naar Levy Smit is restaurant Onglet ontstaan door de liefde voor vlees en het dier en het bijzondere verhaal van deze locatie. De voormalige slagerij Schürmann te Wyck-Maastricht, 110 jaar lang een begrip in en om Maastricht, is omgetoverd tot een restaurant met slagerswinkel waar de duurzaamheid van onze voedselketen centraal staat. Dit door de onbekende delen van een dier ook te gebruiken, om mooie gerechten te creëren, om niet verkwistend om te gaan met onze resources!

Heeft u nu zin in een mooi stukje vlees?

Koop het dan zeker NIET in een supermarkt! Ga naar een goede slager, net zoals je naar een goede wijnwinkel gaat om jezelf te verwennen. Want in tegenstelling tot dieren eten wij uit genot en niet om te overleven! ■

WIJN EN VLEES

Welke wijn past nu eigenlijk het beste bij vlees? Is daar een algemeen wijnadvis over mogelijk? Misschien wel een vlezige wijn? Daar zit een kern van waarheid in. Wij hebben daarom een ‘vlezige’ sommelier nodig, namelijk Dominique Jacobs van restaurant Onglet te Maastricht. Dominique is net als de schrijver van dit artikel een levensgenieter. Het duurt dus ook niet lang voordat wij van chef en mede-eigenaar Alan Oostrom van Onglet het eerste gerecht geserveerd krijgen: zelfgemaakte terrine van zure zult (kipkap in Zuid-Limburg of huidvleis in Midden- en Noord-Limburg) gevuld met eendenlever en een crème van gezouten dadels. Daarbij geroosterde en gerookte amandelen afgemaakt met een hartige Oosterse saus. “Bij deze ultieme smaakbeleving moet je ook een wijn zoeken die deze smaken kan aanvullen.” Volgens Dominique is de witte Zierfandler-druif hier uitermate geschikt voor:

PROEVEN

Wij proeven de Zierfandler 2018 van Weingut Bernhard Stadlmann uit de Oostenrijkse Thermenregion. In de Thermenregion, op een steenworp ten zuidwesten van Wenen worden wijnen van bijzondere druiven gemaakt zoals Zierfandler en Rotgipfler, een echte specialiteit. Weingut Stadlmann bestaat al sinds 1780 en behoort tot de absolute top van Oostenrijk. Volgens de Wine Advocate van Robert Parker: “The best producer in the region”. In

de neus trekken de complexe aroma's van dit speciale druivenras meteen de aandacht: kweepeer, sinaasappelbloesem, honing, jasmijn, abrikoos en venkel, ondersteund door een hint van geroosterde pistache. Al bij de eerste slok valt de mooie balans tussen de aangename zuren en het ronde mondgevoel op, heel prettig! Voordat de elegante afdrank begint, wordt het al genoemde aroma spektakel nog aangevuld met bittersinaasappel en laurierdrop. Bijzonder! Een huwelijk van smaken, een versmelting, puur genot, culinaire erotiek.

EEN BOURGONDISCHE MIDDAG

Er passeren nog meer overheerlijke gerechten onze proeftafel zoals couscous van rode biet met feta, geroosterde biet en gekarameliseerde noten, hertenbiefstuk met rode kool, peterselie-aardappel en wildjus. Daarbij het altijd gezonde zuurdesembrood met reuzel: jeugdherinneringen komen in mij op, melancholie! Wij filosoferen over de juiste hoeveelheid kruiden op vleesgerechten, over het voorzichtig omgaan met saus. Te veel saus hoeft niet bij een goed stuk vlees! Moment, couscous ... dit is toch een vegetarisch gerecht? “Klopt, maar wel stevig!” Gelukkig zat er feta bij, lekker veel vitamine B12 zodat wij geen geheugenverlies krijgen. Daarbij de 2016 Château Viranel van de Alicante Bouschet-druif. Het speciale aan deze teinturier-druif is dat ook het sap al een rode kleur heeft. Normaal is het sap van ‘gewone’ blauwe druiven eerder geel dan rood te noemen.

