

De veehouder kan het weten

... onze smaakproef bevestigt het.

Als je vijftig jaar culinaire ervaring in Europa en daarbuiten hebt opgedaan, in betere tijden tafelde in bekende restaurants, Europese en Oosterse keuken niet vreemd is, dan mag je zeggen dat je over de kwaliteit van een stuk vlees kan oordelen. Dat hebben we zondag 9 augustus in Doel dan ook gedaan en onze, trouwens niet gratis smaakproef, bevestigde de absoluut superieure kwaliteit van het vlees van het Belgisch wit-blauw rund, het pré salé van de Saeftingher.

Het Verdrongen Land van Saeftinghe is een natuurgebied dat iedereen wel kent, of minstens al ooit van gehoord heeft. Het gebied situeert zich op de grens tussen Nederland en België waarvan het grootste deel zich op Nederlands grondgebied bevindt. Het gebied is een 3580 ha groot schorrengebied en is het grootste brakwaterschor van Europa, begroeid met schorplanten en riet. Er loopt een zoet/zout overgang door het gebied waarvan de westkant zouter is dan de oostkant. Op de westkant, het zoute schorrengebied, heeft zich, omdat het gebied regelmatig wordt overstroomd met zout water, een voor een brakke omgeving typerende flora ontwikkeld waaronder schorrenzoutgras, gewoon kweldergras, melkkruid en zilte rus.

Prosperpolder.

Een naast het Verdrongen Land van Saeftinghe liggende polder is de Prosperpolder waar landbouwbedrijf Meersschaert gevestigd is. Sinds een vijftal jaar laten zij een aantal van hun koeien vanaf mei grazen in het Verdrongen Land op gronden die regelmatig door zout water worden overstroomd. Doordat de dieren dagelijks het zilte gras eten, krijgt hun vlees een typische maar heerlijke smaak. Het pré-salé vlees is

uniek in Europa, enkel in Frankrijk in de vallei van de Somme bestaat een gelijkaardig initiatief. De initiatiefnemers kregen van de Stichting Zeeuws Landschap, de beheerder van het Verdrongen Land van Saeftinghe, een gebied van 270 hectare tot hun beschikking waar zij een honderdtal Belgische wit-blauw runderen laten grazen die zij inmiddels omdoopten tot "Saeftinghers". De koeien zorgen ervoor dat het riet niet alles overwoekert zodat de vele vogels die in het gebied huizen, voldoende nestplaatsen hebben en door het grote te begrazen gebied kweken de runderen spieren wat de smaak van hun vlees opnieuw ten goede komt.

Proeven.

Ook landbouwbedrijf Meersschaert was aanwezig op de Doelse oude ambachtenmarkt en het publiek kon er voor een klein prijsje proeven van het heerlijke vlees van hun Saeftinghers. Zelfs mensen die helemaal niet van steak houden wegens hard en taai, dienden toe te geven dat de aangeboden steak zacht, mals en smakelijk was, ook al was deze niet gekruid. Ook de worst, reepjes hamburger en rauw gehakt waren heerlijk. Onze smaaktest bevestigde het verhaal van Geert Meersschaert en diens echtgenote Kris Van Royen.



Geert Meersschaert verklaart de herkomst van het Belgisch wit-blauw pré salé vlees.

Om dit goede unieke vlees niet zomaar, via het slachthuis, in de enorme vleesberg te laten verdwijnen, is het pré-salé vlees van de koeien uit de Prosperpolder alleen te krijgen via de website van landbouwbedrijf

Meersschaert waarvan u de gegevens hieronder kunt vinden. Ook om een bestelling te plaatsen vindt u hieronder alle gegevens die u nodig heeft om deze producten van uitzonderlijk hoge kwaliteit te bestellen.

EVDS ©

UNIEK AANBOD

Pakket +/- 10 kg bevattende :

biefsteak - entrecote - rosbief - stoofvlees - hamburger - worst - gehakt

Prijs : 11 euro / kilogram.

Levering : vanaf einde september 2015

Online inschrijven :

meersschaert_vanroyen@hotmail.com

www.bwb-pre-sale.be

Geert en Kris Meersschaert-Van Royen

Hertog Prosperstraat 20

9130 Kieldrecht

0498 18 14 14 - 0479 42 76 89

Thuis geleverd :

Bestellen via www.deeleenkoe.be

► Filet pure - lever - soepvlees - tong : apart verkrijgbaar, levering vanaf eind september 2015