



Het **Irish Grass-fed Beef** van Van der Zee/HANOS is afkomstig van **jonge dieren**, die hun basis vinden in een **krusing van continentale rassen met typische vleesrassen** zoals Hereford en Aberdeen Angus. In combinatie met de **natuurlijke omstandigheden** en het jaarrond **grasdieet** vormen zij de basis voor **smakelijk en sappig** Iers rundvlees.



## Hoge en constante kwaliteit

De Ierse traditie van grasgevoerde runderen in combinatie met de jarenlange ervaring van Shannon Meats staan garant voor kwaliteit en maatwerk. Daarom werkt Van der Zee/HANOS voor de selectie van zijn Irish Grass-fed Beef nauw samen met Shannon Meats. Als resultaat van deze samenwerking biedt Van der Zee/HANOS met Irish Grass-fed Beef Iers rundvlees van hoge, constante kwaliteit, dat volop beschikbaar is.



Van der Zee  
1e Bokslotweg 22  
7821 AT Emmen  
Postbus 2004  
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000  
Fax 0591-637009  
info@vanderzee.nl  
www.vanderzee.nl



# Natuurlijk Irish Grass-fed Beef



## Irish Grass-fed Beef

Natuurlijk lekker rundvlees uit Ierland





Steak Tartare of Irish Grass-fed Beef met gebrande asperges, wilde kruiden en bloemen; bitterbal van ossenstaart en sambai-vinaigrette; Sambai is een Japanse rijstzajin op basis van gefermenteerde ossenstaart

## Bijna jaarrond

Ierland geniet niet alleen grote bekendheid als producent van het stoudbier Guinness en de Ierse whiskey, maar is tevens de grootste exporteur van rundvlees op het noordelijk halfrond met een jaarlijkse export van 1,5 miljoen ton. Meer dan 100.000 boerderijen houden zich in Ierland bezig met de rundveehouderij. Deze extensief opererende boerderijen zijn overwegend kleinschalige familiebedrijven als we ze vergelijken met de gemiddelde Europese standaard. Small kan echter beautiful zijn. Consumenten waarderen de kracht van traditie, vakmanschap en zorg voor de dieren, die op het groene eiland wordt overgedragen van generatie op generatie.

## Honest by nature

Ierland profiteert als geen ander land van de warme Golfstroom, die water van de Golf van Mexico naar Noord-Europa brengt. Het Ierse klimaat wordt daardoor niet alleen gekenmerkt door zachte winters en relatief koele zomers, maar ook door overvloedige regenval. Het groeiseizoen is in Ierland langer dan waar ook in Europa en dat zien we terug in de groene Ierse weiden. De Ierse rundvleesproductie floreert op groen gras, dat vanwege dit milde klimaat, de kalksteengrond en het hemelwater rijkelijk aanwezig is. Kalksteen zorgt voor een uitstekende drainage en is een rijke bron van calcium en andere voedingscomponenten voor het gras. Gras biedt de meest natuurlijke manier voor de productie van rundvlees. Dit betekent dat de runderen vrijwel permanent in de wei kunnen lopen met een gemiddelde van 300 dagen per jaar.

Met gras als natuurlijke voedselbron



Tournedos 'Rossini' volgens de regels der kunst: gebraden ossenhaas van Irish Grass-fed Beef op een crouton met gebakken ganzenlever, wintertruffel en Madeirajus. Daarbij ravioli gevuld met ossenstaart en crème van artisjok

Extensieve houderij voor optimale vlees kwaliteit

## De juiste rassen

Naast het klimaat en de geologische structuur van het eiland liggen de geschiedenis en de cultuur van Ierland aan de basis van de ontwikkelingen op het vlak van de veehouderij. Runderen geven het Ierse landschap al meer dan vijfduizend jaar kleur. Aanvankelijk bestond de rundveestapel uit de typisch Ierse rassen Kerry, Dexter of Moiled, maar in de 18e eeuw, toen eikenbossen werden gekapt om meer grasland te krijgen, deden ook de Hereford en de Aberdeen Angus hun intrede. Sinds de jaren 60 van de vorige eeuw kwamen de continentale rassen als Charolais, Simmental en Limousin in zwang, zodat de huidige rundveestapel in Ierland voornamelijk bestaat uit kruislingen. De verschillende rassenfloeden maken de dieren niet alleen bij uitstek geschikt voor de extensieve houderij, maar komen ook tot uiting in onder meer de groei, de confirmatie, het gewicht, de vlees-vetverhouding en het intramusculaire vet, dat verantwoordelijk is voor de smaakvolle marmering van het vlees.



Mooie marmering voor intense smaak

## Natuur en ruimte

Ruim de helft van het Ierse rundvlees is afkomstig van ruim 1 miljoen zoogkoeien. De kalveren brengen de eerste 6 tot 10 maanden door bij de moederdieren in de wei. Ze worden dan gefaseerd van de moeder gescheiden om stress zoveel mogelijk te voorkomen. De combinatie van deze omstandigheden leidt tot een hoger dierenwelzijn. De runderen vertonen natuurlijk gedrag omdat ze buiten leven, veel ruimte hebben om te grazen en in gemengde, sociale groepen leven. De Ierse rundvleesproductie is hoofdzakelijk gebaseerd op ossen die op een gemiddelde leeftijd van twee jaar worden geslacht en vaarden die hun slachtleefijd tussen 18 en 24 maanden bereiken. Het voederrantsoen met meer dan 85% gras en klaver zorgt voor een gelijkmatige verdeling van het vet, een mooie marmering en een enigszins zoete, maar intense rundvleessmaak. Diverse onderzoeken leggen een relatie tussen grasgevoerd rundvlees en hogere waarden aan vitamine A, caroteen, Omega 3-vetzuren en linolozuren.



Gebraden Côte de Boeuf van Irish Grass-fed Beef met rundermerg, cantharellen, tuinboontjes, artisjok, sambai-hollandaise en jus Valpolicella

## Origin Green

Vleesliefhebbers beschouwen Ierse rundvlees als een product van topkwaliteit, geproduceerd op de meest dier- en milieuvriendelijke manier. Aan dit vlees ligt Origin Green ten grondslag, een programma waarmee Ierland als enige land ter wereld de verduurzaming van de voedingsmiddelensector op nationaal niveau aanpakt. Origin Green stelt voor elk deelnemend bedrijf weliswaar harde doelen als het gaat om de verbetering van hun CO<sub>2</sub>-footprint, watermanagement, biodiversiteit, dierenwelzijn en voedselveiligheid, maar wil deze stapsgewijs bereiken. Inmiddels nemen 45.000 rundveehouders deel aan het Origin Green-programma, dat wordt uitgevoerd onder auspiciën van Bord Bia, de Irish Food Board. Deze bedrijven zijn goed voor 90% van de Ierse rundvleesproductie.

Planmatige aanpak verduurzaming productie

De gerechten met Irish Grass-fed Beef van Van der Zee/HANOS zijn bereid door Michel van der Kroft, chef-kok van Restaurant 't Nonnetje aan de Vischmarkt te Harderwijk

Duurzaam en in harmonie met de natuur

## Smaak is hoogtepunt

De Nederlandse topchef Michel van der Kroft, chef-kok van Restaurant 't Nonnetje in Harderwijk, is al vele jaren lid van de Chefs' Irish Beef Club (CIIBC) en werkt al lange tijd met het rundvlees van dit groene eiland. „Mijn keuze voor het Irish Grass-fed Beef wordt in hoofdzaak bepaald door de geweldige smaak en de constante kwaliteit van dit vlees. Voorts is het een eerlijk product; puur natuur,” zegt hij. Ierland heeft de ideale omstandigheden om runderen te houden, heeft de chef al vele malen persoonlijk kunnen vaststellen. „Dankzij het zachte klimaat kunnen de runderen vrijwel het hele jaar buiten grazen op gras dat is doorspekt met allerlei kruiden. Het Ierse rundvlees kent dus een uitstekend terroir.” Irish Grass-fed Beef is, zoals de naam impliceert, vlees van grasgevoerde runderen. Voor Michel van der Kroft is dat een weloverwogen keuze.

„Als je gaat voor natuurlijk en duurzaam kom je naar mijn mening bij grasgevoerd en Ierland uit. Voor mij en mijn gasten klopt bij dit Ierse rundvlees alles met de smaak als hoogtepunt.”

