



Het rundvlees van Orkney mag het **predicaat 'Scotch Beef'** voeren en voldoet daarmee aan alle eisen die aan deze kwalificatie worden gesteld. Het vlees wordt in het EU-goedgekeurde slachthuis zorgvuldig bewerkt om te kunnen voldoen aan de wensen van de **meest veeleisende chefs in en buiten Schotland**. Zowel het rund- als het lamsvlees, afkomstig van Orkney, zijn dermate uniek dat de Europese Unie beide een **beschermde oorsprongsgarantie** heeft toegekend, de zg. 'Protected Designation of Origin'. PDO is de **garantie voor topkwaliteit vlees** van runderen, die geboren, getogen en geslacht zijn op Orkney. Er is dus sprake van een gesloten keten.



Tender Scottish meat from the Orkney Islands

Orkney Island Gold

Net zo uniek als de single malt Scotch whisky van Highland Park en Scapa, de twee distilleerderijen die Orkney rijk is, is het Orkney Island Gold Beef. Dit rundvlees is de absolute top en wordt geëxporteerd naar het vasteland van Schotland, Engeland en, via horecaslager en HANOS-partner Van der Zee, naar Nederland en België. Traceerbaarheid van 'stable to table' is gegarandeerd door Orkney Meat en het superieure vlees is het hele jaar door verkrijgbaar.

Een belangrijke bijdrage aan de smaak en de malsheid van Orkney Island Gold levert de rijping van het vlees aan het been. Deze zogenaamde 'droge' rijping, waarbij de temperatuur, de relatieve luchtvochtigheid en de luchtsnelheid de belangrijkste parameters zijn, staat garant voor een optimale kwaliteit, die uw gasten zonder enige twijfel zullen (h)erkennen.



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

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

Foto's: Loek Carabin • Vormgeving: Zaza - Stefan Kraaijenhagen • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



Orkney Island Gold Beef



Scotch Beef A way of life!



Runderfilet van Orkney Island Gold met sushirijst en krab
(Paul van Stavereen, Sonoy Emmeloord)



Zuiver water en schone lucht hebben de boeren op Orkney van nature beschikbaar

In harmonie met de natuur

In de Schotse bergen en valleien en op de ruige Schotse eilanden is de veehouderij altijd al van essentieel belang geweest voor de lokale bevolking. Het traditionele boerenambacht, dat gedurende vele generaties is doorgegeven van vader op zoon, kan het beste worden gekarakteriseerd als het werken in harmonie met de natuur. De Schotse boeren maken al sinds jaar en dag gebruik van natuurlijke, rijkelijk voorhanden zijnde hulpbronnen in de vorm van zuiver water en schone lucht voor hun gewassen en hun vee.

Doddies en hummies

Schotland is de bakermat van veel beroemde vleesrassen die over de hele wereld zijn verspreid en de Schotse boeren zijn terecht trots op het vlees dat ze hiervan produceren. Rundvlees van een superieure kwaliteit, waarin je de zee, het gras en de woeste wind proeft. Schotse Aberdeen Angus runderen behoren tot de beste vleesrassen ter wereld. Het ras is gekweekt in de eerste helft van de 19e eeuw op het vasteland van Schotland. Aan de basis ervan ligt een tweetal runderrassen uit het noordoosten van Schotland: de 'doddies' uit Angus en de 'hummies' uit Buchan bij Aberdeen.

Je proeft de zee, het gras en de wind



Filet Americain van Orkney Island Gold runderfilet met gelei van sperziebonen, een kwarteleitje met kaviaar en piccalillycrème
(Paul van Stavereen)

Fijn van draad en mooi gemarmerd

Vol, zacht en sappig

Vlees van de Aberdeen Angus is fijn van draad en mooi gemarmerd. Het heeft een krachtige, rode kleur en een smaak, die het best kan worden omschreven als 'vol, zacht en sappig'. Zoals we weten, is niet alleen het ras verantwoordelijk voor de kwaliteit van het vlees. Ook het malse gras en de houderij-omstandigheden spelen een rol en in dat opzicht is Schotland voor zijn runderen het paradijs op aarde. De kwaliteit en de smaak van Schots rundvlees, waarvan onze eerste 3-sterrenchef Cees Helder ambassadeur is, worden door de beste culiniers in Europa hogelijk gewaardeerd.



Op de kleinschalige familiebedrijven groeien de runderen in alle rust op

Zee van ruimte

In het noorden van Schotland vinden we, een kleine 20 mijl uit de kust, de Orkney eilanden. Orkney is een groep van wel 80 eilanden met een totale landoppervlakte van 974 km². Omringd door de Atlantische Oceaan aan de westkust en de Noordzee in het oosten. Achttien van deze eilanden zijn bewoond door in totaal slechts iets meer dan 19.000 inwoners tegenover maar liefst 87.500 runderen, waarvan zo'n 20.000 Aberdeen Angus, en 125.000 lammeren. Orkney telt dus slechts 20 inwoners per km², waarmee de Orkneyanen twintig keer zoveel ruimte hebben als wij in Nederland. Bijna 95 procent van het beschikbare land wordt gebruikt voor landbouw en veeteelt en de belangrijkste agrarische activiteit aldaar is de veehouderij (runderen en schapen). De ongeveer 3000 boerderijen zijn meestal kleinschalige familiebedrijven met een beperkt aantal runderen en schapen, die daardoor de volle aandacht krijgen om in alle rust op te groeien. Van de circa 80.000 runderen bestaat slechts een klein percentage uit melkvee; de overgrote meerderheid wordt gevormd door het vleesvee.

Hoge vleesopbrengst met perfecte vlees-vezelverhouding

Entrecote met een ragout van zwezerik en kalfsgehakt van Orkney Island Gold Beef
(Paul van Stavereen)



Jaarrond buiten

Naast de 'volbloed' Aberdeen Angus runderen, bestaat de rundveestapel op de Orkney eilanden uit kruislingen met andere Europese vleesrassen, zoals de Charolais, Simmental of Limousin-runderen. Ook deze worden gekenmerkt door vlees dat fijn van draad is met een mooie marmering en een hoge vleesopbrengst met een perfecte vlees-vezelverhouding. Kalveren blijven tot 9 maanden bij hun moeder in de wei. Dat juist Aberdeen Angus runderen en hun kruislingen op Orkney zo goed gedijen, heeft te maken met de weerstand van de dieren, die zelfs in het zeer winderige klimaat van Orkney het hele jaar buiten blijven.

Qua smaak en structuur onvergelykbaar

Perfect gerijpt

Topchef Paul van Stavereen van restaurant Sonoy in Emmeloord is Iers over het Black Angus van Orkney. „Perfect gerijpt vlees met een mooie marmering,” zo kwalificeert de patron-cuisiner van Sonoy het Orkney Island Gold, dat hij betreft via Van der Zee, dé horecaslager van Nederland en partner van HANOS. Paul verhuisde begin 2009 met zijn befaamde keuken van restaurant Hof van Sonoy in Blokzijl naar de unieke locatie van de Poldertoren te Emmeloord. „Het vlees heeft een intens fijne structuur en smaak,” zegt de chef, die de smaak omschrijft als 'een beetje ziltig' en die terugvoert op het gras van de eilanden. Paul werkt met ossenhaas, ribeye en entrecote, maar ook met sucade en gehakt. „De sucade gebruik ik niet alleen voor draadjesvlees, maar ook als braadstuk door hem supermals te garen op een lage temperatuur en daarna even krokant aan te zetten.” Zijn favoriete rundvlees van Orkney heeft, aldus Paul van Stavereen, „een geheel eigen karakter, dat qua smaak en structuur niet met ander rundvlees te vergelijken is.”



Ribeye met kaantjes van Orkney Island Gold
(Paul van Stavereen)