



## INLIGTING

LIGGING  
Johannesburg, Gauteng

## KORTOM

- Die Ultimate Beef Club proe elke maand vleis van 'n ander vleisbeersras om verbruikers van die 24 vleisbeersrasse bewus te maak.
- Afrikaner-beesvleis was in April op die spyskaart.
- Wat sagtheid, tekstuur en smaak betref, het die Afrikaner-lendeskyf bo die kruisskyf koning gekraai.



Landbouweekblad raak graag betrokke by bemarkingsprojekte wat vir die landbou saak maak. Die Ultimate Beef Club is gestig deur mnr. Steve Maresch, 'n restauranteienaar, wat elke maand 'n ander beersras op sy spyskaart bevorder.

# Afrikaner: Gehard, dog spog met sagte vleis

Vleisliefhebbers het verlede maand by die Ultimate Beef Club in Johannesburg hoë punte toegeken aan die Afrikaner-beesvleis wat op die spyskaart was.

**E**en van Suid-Afrika se gewildste vleisbeersrasse het 'n tongtippietoets vir tekstuur, sagtheid en smaak met onderskeiding geslaag. Afrikaner-kruis- en -lendeskyf was in April op die spyskaart tydens die Ultimate Beef Club se maandelikse bief-proe-sessie by The Local Grill in Johannesburg. Die klub is deur mnr. Steve Maresch gestig.

Dié beersras het 76% vir sagtheid, 77% vir tekstuur en 79% vir smaak by die klub ontvang. Die lendeskyf het spreekwoordelik stof geskop in die oë van die kruisskyf wat sagtheid, tekstuur en smaak betref. Vleisliefhebbers het hul punte op die klub se toepassing ingevoer, wat die eindresultate bepaal het.

Die lendeskyf het onderskeidelik 83%, 84% en 87% vir bogenoemde kategorieë ontvang, terwyl die kruisskyf vir dieselfde kategorieë onderskeidelik 80%, 82% en 86% ontvang het.

## DOEL

Die langtermyn doel is om die meer as 24 vleisbeersrasse in die land te bemark en te bevorder.

“Die klub wil beesvleis interessanter maak vir verbruikers, sjefs en restauranteienaars,” verduidelik Maresch. Hy meen hulle slaag in hul poging, met die geleentheid wat vol bespreek was.

“En dit op 'n vleisvrye Maandag. Ons noem ons

geleentheid ‘Beef it up Mondays.’”

Die klub is gestig na aanleiding van die Ultimate Beef Challenge wat verlede jaar met die samewerking van *Landbouweekblad* vir die eerste keer aangebied is om die ras met die beste lendeskyf in die land te kroon. Altesame 14 rasse se vleis is deur 16 beoordelaars geproe en Wagyu het met die louere weggestap. Die ander rasse wat deelgeneem het, was Senepol, rooi Angus, Tuli, Afrikaner, Pinzgauer, Jersey, Limousin, Sussex, Nguni, Boran, Chalmar, Greenfields en Draakensberger.

Maresch, stigter van die kompetisie en mede-eienaar van die restaurant, sê met behulp van die kompetisie en die klub wil hulle die voedingswaarde van beesvleis bemark en vertrou en sekerheid oor die veiligheid van beesvleis aan verbruikers oordra. 'n Tweede kompetisie word vir September vanjaar beoog.

## AFRIKANER-VLEIS

Die lendeskyf en kruisskyf wat deur die klub geproe is, kom van Cloete-Afrikaners, 'n boerdery naby Vryburg. Mnr. Adrian Cloete, een van die familieboere, beskryf die Afrikaner as 'n intelligente, saggeaarde maar ook geharde bees.

“Daar is nie 'n ander ras waarvan die koeie vir jou 16 kalwers in haar leeftyd gaan lewer nie,” vertel Cloete. “Hulle word vinnig mak, is een van die sterkste rasse en hulle is intelligent.”

Cloete sê diegene wat met Afrikaners boer, is trots op die ras en die produk wat hulle lewer. “As boere doen ons altyd ons uiterste bes om die heel beste produk te voorsien.”

Die Afrikaner is die oudste beersras in die land. Die Afrikanerbeestelersgenootskap het verlede jaar sy eeufeesviering herdenk. “'n Jare lange dispuut bestaan oor die presiese oorsprong van die ras. Volgens sommige teorieë het dit in midde-Afrika ontstaan en mettertyd na die suidpunt beweeg.”

Maresch beskryf die beeste as bekoorlik. “As daardie bees so na jou toe aangestap kom, is hy majestueus, dit gee my sommer hoendervleis om daaraan te dink.”

Van die proeërs wou weet hoekom die bief van 'n ras, soos die Afrikaner, nie in supermarkte en in slaghuise aangedui of bemark word nie. Volgens Cloete beweeg die mark in daardie rigting. Sommige slaghuise doen dit reeds.

Die Ultimate Beef Club kom weer op 6 Mei vanjaar bymekaar waartydens Angus op die spyskaart sal wees. **LBW**



**BO:** Mnr. Steven Maresch (links), restauranteienaar, en Adrian Cloete (regs), Afrikanerbeesboer, was die gashere van die dag.

**BO REGS:** Die smaaklike kruisskyf is in netjiese snitte voorgesit.



Die doel is om die meer as 24 vleisbeersrasse in SA te bevorder. ‘Die klub wil beesvleis interessanter maak vir verbruikers, sjefs en restaurant-eienaars.’