

1/ augustus 2005

Inhoudsopgave

1

Editorial

Chefs' Irish Beef Club voor de echte vleesliefhebber

2

Bord Bia timmert aan de weg

3

Ryder Cup: Bord Bia is er bij
'Van boerderij naar bord'
Promotiematerialen

4

Bord Bia sponsorde DaimlerChrysler Open
Vers van de pers
Colofon



www.irishbeef.nl

Ierland op uw bord

De smaak van rust

Editorial

Geachte lezer,

Voor u ligt de eerste editie van 'Ierland op uw bord', een uitgave van Bord Bia, the Irish Food Board.

Hierin houden we u op de hoogte van onze activiteiten op de Nederlandse en Ierse markt. In 'Ierland op uw bord' vindt u informatie over Iers rundvlees, promotiematerialen en activiteiten die we ontplooiën. Dat alles uiteraard smaakvol

vormgegeven, geheel in lijn met het product. Iers rundvlees is beroemd om haar fijne structuur en malsheid. Dat is te danken aan het milde Ierse klimaat en de grote vrijheid waarin de Ierse runderen in alle rust opgroeien. En dat proef je. Iers rundvlees is een traktatie voor iedereen die geniet van het leven en de tijd neemt voor lekker eten. Want dat is misschien wel het grootse geheim van het Ierse rundvlees: het heeft de smaak van rust.

Stephanie Moe
Bord Bia, the Irish Food Board

Chefs' Irish Beef Club voor de echte vleesliefhebber

Ierland kent een lange en rijke traditie in de productie van eersteklas rundvlees, waarbij kwaliteit, traceerbaarheid en integriteit zeer hoog in het vaandel staan. Het is dan ook niet voor niets dat veel chef-koks het liefst Iers rundvlees gebruiken. In mei 2004 is, op initiatief van Bord Bia, the Irish Food Board, de Chefs' Irish Beef Club opgericht. Een exclusief internationaal forum voor chef-koks die liefhebber zijn van Iers rundvlees.

Praten en proeven

De Chefs' Irish Beef Club heeft drie afdelingen, in Groot-Brittannië, Frankrijk en Nederland. Voorzitter is Richard Corrigan, chef-eigenaar van restaurant Lindsay House in Londen. Lid worden van deze exclusieve club kan alleen op uitnodiging. De Nederlandse afdeling telt momenteel twaalf leden, die inmiddels twee succesvolle bijeenkomsten achter de rug hebben. Hierbij ontmoeten topchefs elkaar, telkens bij een van de leden in hun eigen restaurant, om te praten over het vak, over >



vlees en andere mooie producten. Dit alles natuurlijk onder het genot van verschillende gerechten met lers rundvlees. Maar de Chefs' Irish Beef Club doet meer: er worden studiereizen naar Ierland georganiseerd en is er gelegenheid voor internationale culinaire uitwisselingen. Dit najaar staat er een bijeenkomst gepland in restaurant 'In den Rustwat' bij chef Marcel van Zomeren.

Mild klimaat

Maar wat maakt dat Ierse rundvlees nou zo bijzonder voor deze chefs? Ierland kent een mild en gematigd klimaat, al is 'nat' misschien wel de beste omschrijving. Daarin gedijen sappige groene weiden. In combinatie met de zuivere lucht en het pure water vormen ze de basis voor rundvlees van topkwaliteit. De koeien grazen in alle rust en vrijheid in de buitenlucht en kalveren blijven lang bij hun moeder. De dieren krijgen veel lichaamsbeweging en er wordt

constant gewaakt over hun gezondheid en welzijn door de toegewijde rundveehouders. Dit levert goed 'gemarmerd' (vetdoorregen) en bijzonder mals rundvlees op, waar chef-koks bijzonder graag mee werken.

Kwaliteit door controle

Het Bord Bia Quality Assurance Scheme (opgericht in 1991) zorgt ervoor dat rundveehouders een administratie bijhouden waarmee de zorg voor het welzijn van de dieren te controleren is. Al het Ierse rundvee beschikt over identificatiekaarten en codenummers die overeenkomen met een permanent oormerk, waardoor het 100 procent traceerbaar is. De levensweg van ieder dier wordt ook geregistreerd in het CMMS, het Cattle Movement Monitoring System. Hieruit blijkt welke weg het dier heeft afgelegd tot de slacht, welke tests zijn uitgevoerd. Zonder verificatie van het CMMS komt het vee de fabriek niet in.

Daarnaast heeft iedere rundveehouder zijn eigen 'kuddeboek' (dat eigendom is van het Ministerie van Landbouw en regelmatig gecontroleerd wordt), waarin precies terug te vinden is welke vaccinaties de dieren hebben gehad en wanneer. Het bevat ook informatie over voedingsschema's en waar de dieren zijn opgegroeid. De gegevens in het CMMS en het 'kuddeboek' moeten altijd 100% correct zijn.

Echte liefhebbers

Het geheim van het Ierse rundvlees schuilt in de combinatie van een mild en gunstig klimaat, oprechte zorg voor het welzijn van de runderen en verschillende controlesystemen die zorgen voor een contante kwaliteitsgarantie. Het is dus niet voor niets dat chef-koks zo graag gebruik maken van dit rundvlees. De Chefs' Irish Beef Club brengt de echte liefhebbers en het Ierse rundvlees nog dichter bij elkaar.



www.irishbeef.nl

Ierland op uw bord

De smaak van rust

Bord Bia timmert aan de weg

Bord Bia, the Irish Food Board ontplooit verschillende activiteiten om Ierse rundvlees te promoten in Nederland. Zo vinden tot het einde van het jaar in verschillende supermarkten winkelacties plaats, waarbij Ierse rundvlees in de aanbieding is. Deze acties worden ondersteund met promotiemateriaal, demonstraties en proeverijen in de winkels. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Stephanie Moe, info@irishbeef.nl.

Website

Medio september wordt de Nederlandse website van Bord Bia gelanceerd. Hierop kunnen zowel consumenten als specialisten en andere geïnteresseerden alle informatie over Ierse rundvlees en Bord Bia, the Irish Food Board vinden.

Persreis

Begin september vindt er een persreis naar Ierland plaats. Het programma van de reis zal erop gericht zijn om journalisten kennis te laten maken met het beste dat Ierland op voedselgebied te bieden heeft.

Chefs' Irish Beef Club

In het najaar vindt er weer een bijeenkomst plaats met de leden van de Chefs' Irish Beef Club, ditmaal bij chef-kok Marcel van Zomeren van restaurant In den Rustwat te Rotterdam.

Eten en Genieten

Vanaf 2 tot en met 4 december is Bord Bia prominent aanwezig bij Eten & Genieten in de RAI in Amsterdam. Tijdens deze consumentenbeurs sponsort Bord Bia het kooktheater, een van de hoofdactiviteiten van de beurs. Leden van de Chefs' Irish Beef Club zullen twee keer per dag een spectaculaire culinaire show geven.



STEAK SANDWICHES MET CHILIBOTER

Een smakelijk idee voor een informeel etentje, ideaal voor bij de borrel!

Benodigdheden (4 personen):

- 4 x 100 g erwensote
- 2 rode paprika's in dikke ringen gesneden (aardijsten verwijderd)
- 2 blauwe paprika's in dikke ringen gesneden
- Zout en veel zwarte peper
- 1 el balsamico- of wijnzijn
- 1-2 el olie
- Ervate blaadjes sla
- Citroensap
- Snakbrood of cabaret

Chiliboter:

- 50 g boter met zout en peper
- 1 chilipeper, fijngehakt
- Sijf van een halve citroen
- Peterselie, fijngehakt

Bereiding:

Roor de ingrediënten voor de chiliboter door elkaar en bewaar in de koelkast tot gebruik. Bestrooi de steaks, rode peper en sla met zout en zwarte peper en spreidel er met balsamico of witte wijn. Leg de groenten op de hete barbecue of grill, voeg vervolgens de steaks toe. Leg de barbecue of grill niet te veel grill indien nodig in twee keer.

Meng de sla's met wat olie, citroensap en kruiden.

Snij het brood in de lengte door, vul het achteraan met de blaadjes sla, geïnjekteerde groenten, slaak en chiliboter.

Voedingwaarde per portie:

Energie	588 kcal
Proteïne	37 g
Vet	21 g
Koolhydraten	76 g
Zout	1 mg

BIEFSTUKSCHOTEL SINGAPORE MET SPINAZIE

Makkelijk, snel en lekker!

Benodigdheden (4 personen):

- 400 g biefstuk
- 400 g biefstuk, in dunne, kleine reepjes gesneden
- 1 grote rode paprika in kleine reepjes gesneden (zonder aardijsten)
- 75 g baby-spinazie
- 75 g pindoes, blaasjes verwijderd
- 2-3 kaneelstaven, fijngehakt
- Sesamolie
- 400 g erwensote, gesneden in schoongemaakt

Marinade:

- 1 el pindoes
- 2 kaneelstaven, in dunne reepjes gesneden
- 1 grote rode paprika, fijngehakt
- 1 el balsamico of erwensote
- 1 el Chinese sojasaus en 1/2 el bruine azijn
- 1 el droge sherry

Bereiding:

Meng de ingrediënten voor de marinade door elkaar. Vleg het vlees toe en laat het geheel 15 minuten staan. Verhit de wok. Leg de olie toe en verhit de paprika, biefstuk, spinazie en pindoes. Nemen de groenten uit de wok, zodat ze gaar zijn. Rookbak vervolgens het vlees in kleine porties. Voeg indien nodig extra olie toe. Nemen het vlees uit de wok en leg bij de groenten. Doe het vlees en de groenten opnieuw in de wok, laat kort doorkoken. Maak af met een beetje erwensote.

Blaaschotel de spinazie in bakkerij waar gedurende 2-3 minuten. Laat goed uidekken. Meng er een beetje erwensote door. Verhit de spinazie in bakkerij waar gedurende 2-3 minuten. Laat goed uidekken. Meng er een beetje erwensote door.

Ryder Cup: Bord Bia is er bij

Bord Bia, the Irish Food Board, is een van de officiële sponsors van de Ryder Cup van 2002 tot 2006. Bord Bia ziet de link naar het wereldberoemde Ierse golfevenement als een een logische manier om hun boodschap 'Ireland, the food island' onder de aandacht te brengen. Vooral in Groot-Brittannië en de Verenigde Staten krijgt dit internationale golftoernooi veel aandacht van de media.

Ierse gastvrijheid

In de professionele golfwereld gaan vakmanschap en respect voor oude tradities hand in hand met het gebruik van de modernste technieken en inzichten. In dat opzicht is er een duidelijke parallel te trekken met de manier waarop in Ierland voedsel geproduceerd wordt. Bord Bia geeft invulling aan het sponsorship door tijdens

het toernooi duidelijk zichtbaar aanwezig te zijn, niet alleen middels promotiemateriaal, maar ook door liefhebbers van Iers rundvlees van over de hele wereld met elkaar in contact te brengen. De typische Ierse gastvrijheid en het beste wat Ierland op voedingsgebied te bieden heeft spelen hierin natuurlijk een belangrijke rol.



www.irishbeef.nl

Ierland op uw bord

De smaak van rust

'Van boerderij naar bord'

Consumenteninformatie over Iers rundvlees

Om Iers rundvlees onder de aandacht te brengen bij de consument in supermarkt en slagerij, stelt Bord Bia, the Irish Food Board een informatief boekje samen. Hierin staat alles wat u wilt weten over Iers rundvlees.

Letterlijk vanaf de boerderij waar de runderen opgroeien tot het stukje vlees op het bord. Welke reis leggen de dieren af? Hoe zijn de leefomstandigheden? Hoe wordt de kwaliteit van het vlees gegarandeerd? Past rundvlees in een vetarm dieet? Is het gezond? Wordt het vlees wel goed gecontroleerd voordat het naar Nederland komt? Op deze en andere vragen wordt in het boekje 'van boerderij

naar bord' uitgebreid ingegaan. Zo krijgen consumenten de kans nader kennis te maken met de uitzonderlijke kwaliteit van Iers rundvlees en het verhaal erachter.

De boekjes worden op dit moment ontwikkeld en kunnen in displays op de toonbank aangeboden worden. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Stephanie Moe, info@irishbeef.nl



Promotiematerialen

Op dit moment bij Bord Bia te bestellen:

- Receptenkaarten (8 verschillende recepten)
- Houder voor de receptenkaarten
- Poster A1: 'Iers rundvlees, de smaak van rust...'
- Poster A3: 'Iers rundvlees, de smaak van rust...'
- Irish Beef stickers

Voor meer informatie, info@irishbeef.nl.



Bord Bia sponsorde DaimlerChrysler Open

Bord Bia, the Irish Food Board sponsorde dit jaar het Internationale DaimlerChrysler Open Rolstoeltennistoernooi in Utrecht. Het Irish Beef-logo was tijdens het toernooi op verschillende plekken duidelijk zichtbaar aanwezig. Tijdens het evenement en de barbecue op de zaterdag stond bovendien speciaal geselecteerd Iers rundvlees op het menu.



Henk van Dijk zorgt voor smakelijk Iers rundvlees van de barbecue.



www.irishbeef.nl

Ierland op uw bord

De smaak van rust

colofon

Bord Bia
Irish Food Board

Ierland op uw bord is een uitgave van Bord Bia, the Irish Food Board. Bord Bia fungeert als link tussen de Ierse voedingsmiddelenproducenten en haar bestaande en potentiële afnemers. Ons doel is een exportmarkt voor Ierse producten te ontwikkelen door het wereldwijd promoten van de Ierse smaak.

Uitgever:

Bord Bia, the Irish Food Board
Strawinskylaan 861
1077 XX AMSTERDAM
Tel : +31 20 575 3484
Fax : +31 20 575 3485
e-mail : info@irishbeef.nl
website : www.irishbeef.nl, www.bordbia.ie

Redactie:

PlusProject
www.plusproject.nl

Ierland op uw bord is een gratis periodieke uitgave van Bord Bia, the Irish Food Board.

Vers van de Pers

De bijeenkomst van de Chefs' Irish Beef Club in restaurant le Cirque van Robert Kranenburg in Scheveningen kreeg veel aandacht van de pers. Verschillende kranten en vakbladen hebben redactionele aandacht besteed aan Iers rundvlees. Een kleine greep uit de publicaties.

'Voortreffelijk rundvlees, dat door Robert en zijn brigade op verrassende wijze werd bereid.'

'Puur genieten van bijzondere vleesspecialiteiten.'

Bron: Vlees Plus, Vakblad voor slaggers én retail, april 2005

'Zo zien de chefs het vlees eigenlijk nooit, maar zo willen ze het zien.'

'Alle hulde aan initiatiefnemer Bord Bia.'

Bron: Misset Restaurant, Supplement weekblad Misset Horeca, mei 2005

'Lucas Rive (restaurant de Bokkedoorns, Overveen): 'Ik kan me niet herinneren dat iets zó veel indruk op me gemaakt heeft!''

Bron: Haagsche Courant, 30 maart 2005



'Na deze lunch is het ons duidelijk, chefs leren elkaars keuken en het Ierse vlees op deze manier beter kennen, en dat in een ontspannen atmosfeer. Clubs als deze, daar is behoefte aan.'

Bron: Culinaire Saisonier, Het seizoensmagazine voor professionele gastronomie, zomer 2005

