

THE AMERICAN WAY

Vleeskeuren is een sport

Al meer dan negentig jaar komen Amerikaanse universiteiten tegen elkaar uit in 'meat judging' competities

Rodeo, de X-Games, professioneel frisbee en de Rocket Racing League.

Ik heb u in *The American Way* al enkele vreemde sporten voorgeschoteld. Maar de universiteitscompetitie die ik nu bij u introduceer slaat echt alles! Vegetariërs en veganisten kunnen deze bijdrage beter overslaan. Wie verder leest neem ik graag mee naar.. *meat judging!*

DOOR PIETER VERHOOGT



FOTO: TEXAS A&M UNIVERSITY

MET VRAGENLIJSTEN DE KOELCEL IN: DAT IS MEAT JUDGING.

Ja u leest het goed. Vleeskeuring. In wedstrijdverband. Is dat een sport? Interessante vraag. Oordeelt u zelf maar na het lezen van deze bijdrage. Feit is wel dat onlangs *Sports Illustrated* een lang artikel wijdde aan dit opmerkelijke fenomeen. Het is in ieder geval geen kortstondige hype. *Meat judging* heeft een lange historie. Al meer dan negentig jaar komen Amerikaanse universiteitsteams tegen elkaar uit in meat judging competities. De eerste wedstrijd vond plaats in 1926, tijdens de International Livestock (vee) Exposition in Chicago. Vanaf dat moment - met uitzondering van de oorlogsjaren 1942-1945 - werden er elk jaar wedstrijden georganiseerd. De competitie stond onder toezicht van de National Livestock and Meat Board, tot deze taak in 1996 werd overgedragen aan de American Meat Science Association (AMSA).

Deze organisatie, die de Amerikaanse veehouders- en vleesindustrie vertegenwoordigt, overziet sindsdien het jaarlijkse wedstrijdscircuit, dat bestaat uit zeven toevenementen, waarvan er zes direct onder de AMSA vallen: twee in het voorjaar (de National Western en de Southwestern) en vier in het najaar: de National, de Eastern National, de Cargill High Plains, de American Royal en tot slot (in november) de International Intercollegiate Meat Judging Contest in Dakota City (Nebraska). Dit laatste evenement geldt als het nationale kampioenschap. In 1981 werd de jaarlijkse evenementenkalender uitgebreid met een zevende toevenement, georganiseerd door en tijdens de Houston Livestock Show. Naast de college competitie organiseert de AMSA ook een high school competitie, waarin kinderen vanaf negen jaar hun vleeskeuringskwaliteiten kunnen tonen.

Teams van studenten sluiten zich urenlang op in koelcellen en beoordelen in wedstrijdverband de kwaliteit van rund-, varkens- en lamsvlees

In tegenstelling tot de collegecompetities in de reguliere sporten valt meat judging dus niet onder de vlag van de National Collegiate Athletic Association. De competities worden gedragen door de veehouders- en vleesindustrie die keurmeesterwedstrijden ziet als het meest effectieve instrument om kennis over de sector te verspreiden en toekomstige vleeskeurmeesters en voedselonderzoekers op te leiden. Meat judging teams vormen op de universiteiten een buitenbeentje. In

tegenstelling tot alle (andere) sportteams vallen zij niet onder het Athletic Department. Zij zijn onderdeel van inhoudelijke faculteiten op het gebied van diergezondheid en/of voedingswetenschap.

De wedstrijd

Meat judging is in veel opzichten een bijzonder wedstrijdconcept. Teams van studenten sluiten zichzelf urenlang op in koel-

Lees verder op pagina 17

cellen en beoordelen in wedstrijdverband de kwaliteit van rund-, varkens- en lamsvlees. In groepen bewegen de keurmeesters zich langs stellingen met diverse karkassen en stukken vlees. In hun handen hebben zij lijsten met vragen over diverse eigenschappen van het getoonde vlees, geclusterd rond drie thema's: 'Marbling' (inschatten van vetpercentage), 'Yield Grading' (inschatten en berekenen hoeveel hoogwaardig vlees een karkas oplevert) en 'Specifications' (beoordeling van tien stukken vlees op diverse criteria). Na afloop van de wedstrijd beoordeelt een jury van experts de antwoorden van alle keurmeesters.

Universiteiten mogen zoveel keurmeesters naar een wedstrijd afvaardigen als zij willen. Alle deelnemers vinden zichzelf aan het eind van de dag terug in het individuele klassement. Echter, voor de uitslag van de teamwedstrijd worden van elk team de resultaten van slechts vier keurmeesters meegeteld. De coach moet zonder voorkennis (hij of zij mag niet mee de koelruimte in) bij de wedstrijdleiding aangeven welke vier vragenlijsten moeten worden beoordeeld. Ook de keurmeesters weten niet wie van hen uiteindelijk de teamscore bepalen.

Texas Tech

Meat judging is een kleine competitie tussen alle college sporten. Aan het kampioenschap van vorig jaar (de International) namen 115 studenten, afkomstig van slechts negentien universiteiten deel. Het wekt geen verbazing dat de deelnemers vooral afkomstig waren uit staten als Texas, Oklahoma, Kansas en Colorado, waar de veeteelt een belangrijke positie inneemt. Ook niet verbazingwekkend: ook in Australië is meat judging een populaire competitie.

Hoewel Oklahoma State University drie van de laatste vijf kampioenschappen wist te winnen geldt Texas Tech het laatste decennium als de grootmacht in meat judging. De Red Raiders wonnen zeven



DE LEGENDARISCHE MEAT JUDGING-COACH MARK MILLER.

van de laatste elf kampioenschappen. In de periode 2015-2017 won het team zelfs 19 van de 21 grote evenementen. Dit alles onder leiding van hoofdcoach Mark Miller, die sinds 1990 hoofdcoach is. Miller is sindsdien uitgegroeid tot een absolute grootheid in de meat judging wereld. Omdat veel van zijn tientallen kampioenskeurmeesters inmiddels high school coaches zijn, beschikt Miller over een ongevenaard scouting- en recruiting netwerk. Texas Tech weet daardoor elk jaar de beste high school talenten te strikken. Zo ook supertalent Loni Lucherik, die als high school leerling zoveel wedstrijden wist te winnen dat zij naar schatting ca. 70.000 dollar aan prijzengeld en scholarships had verdiend, voordat zij naar Texas Tech kwam. Lucherik is inmiddels assis-

tent-coach onder Miller. Daarnaast organiseert Miller jaarlijks drukbezochte meat judging zomerkampen, waar hij getalenteerde high school leerlingen persoonlijk kan beoordelen en benaderen.

De dominantie van de Red Raiders wordt ook toegeschreven aan het feit dat de Texas Tech campus op slechts een uurtje rijden ligt van Friona, waar zich een grote vleesverwerkende fabriek bevindt. De coaching staf van het meat judging team maakt hiervan optimaal gebruik door elke vrijdag de fabriek te bezoeken en een uur of vijf, zes onder wedstrijdcondities te oefenen op een verse voorraad karkassen en stukken vlees. Na een korte nacht thuis meldt het team zich dan zaterdagochtend om 4 uur (!) weer in de koel-

Met een jaarbudget van 10 miljoen dollar geldt Texas Tech met coach Mark Miller als de grootmacht in meat judging

cellen in Friona voor een trainingssessie die vaak een hele dag duurt. Dit alles naast de twee doordeweekse trainingen van het team.

Tot slot beschikt het meat judging programma van Texas Tech over een ongekend jaarbudget van maar liefst 10 miljoen dollar! Behalve sponsoring en afdracht uit football-inkomsten genereert het team ook inkomsten uit Red Raider Meats, een eigen slagerij- en cateringbedrijf dat alle karkassen en stukken vlees die voor trainingssessies zijn ingekocht, verwerkt en verkoopt. Het bedrijf zet inmiddels jaarlijks zo'n 2,2 miljoen dollar om.

Studenten mogen slechts één jaar deel uitmaken van een meat judging team. Dit in tegenstelling tot student-atleten die hun hele studie mogen deelnemen aan competities. Tegenover dat nadeel staat ook een interessant voordeel. Waar de meeste student-atleten na hun afstuderen noodgedwongen een baan buiten hun sport moeten zoeken, vindt ca. 80 procent van de student-meat judges een baan in de vleesverwerkende industrie. Hun deskundigheid is zeer gewild. Grote bedrijven in de sector sponsoren de competities en verleiden de beste keurmeesters met aantrekkelijke salarissen.

Is meat judging een sport? Hoe zeggen Amerikanen dat zo beeldend? *If it looks like a duck, swims like a duck, and quacks like a duck, it probably is a duck.* ●