



Rudy Herweyers

De zoektocht naar een zelfredzaam ras bracht Rudy Herweyers uit Belsele bij de piemonteserunderen. De kleine, maar in Vlaanderen unieke kudde levert vlees voor eigen consumptie.



Ras: piemontese
Aantal stuks: 13
Aantal kalvingen: 3 à 4 per jaar
Aantal hectare: 3 ha grasland

Het verhaal van de piemontesen bij Rudy Herweyers start begin jaren tachtig met enkele Oost-Vlaamse witrode vaarzen en een stuk weiland. Als boerenzoon had de veehouder uit Puivelde-Belsele de liefde voor het fokken van huis uit meegekregen. In 1983 vertaalde zich dat in de opstart van een kleine hobbymatige vee fokkerij. 'Het was nog de tijd dat hormonen gewoon aan bod kwamen in de veehouderij. Maar, we wilden gezond vlees voor ons gezin. Daarom besloten we om zelf vlees te gaan kweken.'

De geplande houtloods werd wat ruimer en kreeg een zolder voor hooiopslag. Enkele witrode vaarzen kregen een nieuw thuis bij de familie Herweyers. Van meet af aan kregen witblauwe partners kansen met als doel edele vleesproductie. 'In het begin verliep het kruisen vlot, maar na zekere tijd kwam ik toch meer verrassingen tegen, vooral bij de geboorte. We hadden steeds meer zware bevallingen en zelfs keizersneden. Dat is het risico van kruisen.'

Aangezien het aantal keizersneden toch al stelselmatig toenam, waagde de hobbyfokker de overstap naar raszuivere witblauwen. Doordat hij in ploegendienst buitenshuis werkte, bleef de intensievere zorg voor de dieren goed te combineren met een job buitenshuis. Rudy wilde versneld de richting van raszuivere fokkerij inslaan. Daarom kocht hij begin jaren negentig embryo's bij witblauwfokker Denis De Backer uit Sint-Niklaas om in te planten bij het eigen vee.

Het afschaffen van de ploegendienst op het werk maakte uiteindelijk een eind

Kleine piemontesefokkerij voorziet in eigen vlees bij familie Herweyers

Uniek binnen Vlaanderen

Het piemonteseras betekende voor Rudy Herweyers uit Puivelde-Belsele het einde van lang zoeken naar het ideale vleesras.

De fijne structuur van het cholesterolarme vlees en de rusticiteit van de piemontesen waren doorslaggevende factoren.

tekst **Annelies Debergh**

aan ongeveer vijftien jaar witblauwfokkerij. 'Ik zocht een gemakkelijker ras, een vleesras met minder intensief werk en minder zorgen. Zo kon ik vee houden blijven combineren met een job.'

Via internet naar piemontese

De speurtocht naar een ander – beter passend – ras nam de nodige tijd in beslag.

Rudy Herweyers: 'Ik heb verschillende rassen overwogen en heb ook diverse veestapels bezocht: blondes, limousins, noem maar op. Maar de Franse rassen schrikten me af vanwege het karakter. Via internet sprokkelde ik informatie bij elkaar. Zo kwam ik na lang zoeken bij het piemonteseras uit.'

Tot nog toe blijken zijn piemontesen

uniek in Vlaanderen. De weg naar goede genetica leidde uiteindelijk naar Nederland. 'In België kon ik niets over dit ras terugvinden. Ik kwam telkens weer op de website van het Nederlands Piemontesestamboek uit.'

Na contacten aldaar besloot Herweyers embryo's aan te kopen bij de gebroeders Homan in Enter en bij Bas Basemans en Cees van de Nostrum in Tilburg. De inkoop was niet vanzelfsprekend, zo bleek enige tijd later. 'Uiteindelijk kon de deal niet doorgaan. Bij import in Vlaanderen zouden de embryo's de afstammingsgegevens verliezen. Ik besloot toen maar om levend vee aan te kopen en kocht vijf pinken aan bij Bas Basemans, gefokt door Dirk Middelveld. In maart 2006 zijn de dieren hier aangekomen en ben ik met de piemontesefokkerij gestart.'

Het eerste jaar kreeg de familie Herweyers twee vaarskalveren, het tweede jaar vier vaarskalveren en dit jaar staat de balans op vier stierkalveren, waaronder een tweeling. In totaal telt de veestapel dertien stuks vee, een aantal dat niet moet groeien. 'Het blijft bewust rond een tiental dieren draaien. Ik wil ook in de toekomst op kleine schaal doorgaan, het moet een hobby blijven.'

Laag cholesterolgehalte

Dat de zoektocht naar een ander ras uiteindelijk leidde naar het piemonteseras,

komt vooral door de zelfredzaamheid van het Noord-Italiaanse ras. 'Het afkalfgemak speelde een voorname rol omdat ik buitenshuis werk, maar ook de kwaliteit van het vlees was belangrijk.' Rudy Herweyers haalt de fijne structuur van het vlees, het lage vetgehalte en de geringe hoeveelheid slachtafval aan.

Ook het cholesterolgehalte komt ter sprake. 'Wist je dat vlees van piemonteserunderen zelfs minder cholesterol bevat dan vis?' Het rustige karakter is een volgend pluspunt dat ter sprake komt. 'Ik was meteen verliefd op de piemontesen', vertelt Rudy Herweyers. 'Het zijn unieke dieren met elk hun eigen karakter. Ze zijn intelligent, zelfs een beetje eigenwijs. Ze willen vooral zelf het initiatief nemen. Ze laten zich niet dwingen, maar zijn wel gemakkelijk te verleiden met wat lekkers.' 'Piemontesen staan ook erg dicht bij de natuur', merkt de fokker op. 'Tot nog toe had hij geen last van bepaalde dierziekten of onverwachte uitval. Het valt me ook op dat de dieren over sterke hoeven beschikken, fijne maar erg sterke beenderen hebben en lang kunnen meegaan in de fokkerij. Ze zijn ontzettend lenig.' De kalveren ogen schattig. 'Ze worden bruin geboren en krijgen pas later die wit grijzende haarkleur. Maar de zwarte hoeven en snuit zijn er al vanaf de geboorte, net als het grappige donkere uiteinde van de staart.'

Herweyers maakt gebruik van het aanbod van CRV voor de aanwas. Speerpunten in zijn fokkerij zijn het geboortegewicht en het karakter van het vee. 'Ik wil mijn dieren absoluut handmak houden en zeker geen risico lopen op keizersneden', klinkt het zelfverzekerd.

Minder maar smakelijker

'We willen bewust niet méér vlees', vervolgt de fokker. 'We houden het op smakelijker vlees. Daar draait het bij ons om: we willen graag ons eigen vlees, maar dan wel van een uitstekende kwaliteit.'

Voor een goed stuk rundvlees hoeft de familie Herweyers inmiddels het huis niet meer uit. Ook kippen houden ze voor eigen gebruik aan en die fokken ze door. 'Je moet er natuurlijk wel wat voor over hebben om zelf in vlees te voorzien. Zo zijn we de afgelopen dertig jaar nooit op reis geweest en afgelopen week ben ik na werktijd nog tot laat in de avond bezig geweest met gras hooien.'

De recente geboorte van een tweeling tilt het werken met het piemontesevee naar een hoger niveau. Rudy Herweyers: 'Die mooie momenten: in de weide, midden in de kudde een tweeling ter wereld helpen en één worden met de groep, daar doen we het voor. Zalig. Maar ook voor het gezonde en lekkere vlees natuurlijk.'

Piemontesen zijn gemakkelijk te verleiden met wat lekkers

