

Mesten met passie voor MRIJ

INTRO: Naast zijn melkvee heeft Nico Kaptein 30 MRIJ's op stal. Met liefde voor het dier mest hij deze dieren af. Het kwaliteitsvlees gaat naar toprestaurants in het hele land.

AUTEUR: Arend Waninge

TEKST:

Sinds halverwege september liggen in de huisstal van Nico Kaptein weer 30 dikbil-MRIJ's. De dieren hebben een paar weken kunnen wennen aan de stal en zijn begonnen aan hun afmestperiode. Over 4 tot 5 maanden verhuizen ze naar de slager. Het komt niet aan op een weekje meer of minder. „Ze vertrekken wanneer ze slachtrijp zijn. Niet eerder en ook niet later.“ De slager komt zelf de dieren uitzoeken.

Kaptein stelt zijn stal al 20 jaar beschikbaar als afmeststal voor de koeien van zijn dorpsgenoten, de gebroeders Kooter. Hij krijgt per dier een dagvergoeding voor de arbeid en de huisvesting. Begin jaren tachtig, na een algemene korting op de superheffing, had Kaptein stalruimte over. De Kooters hadden juist ruimtegebrek. En zo is het begonnen. „Ik heb iets met vee, dus dit leek mij wel wat“, vertelt Kaptein. Was het in het begin vooral een serieuze hobby, de laatste jaren is het ook een welkome financiële aanvulling. „Het is eigenlijk bizar, maar op mijn bedrijf is die duizend euro in de maand meer dan welkom.“ Kaptein vindt het afmesten een ideale bijtak. Het kost niet veel tijd en hij hoeft de deur er niet voor uit.

### **Minstens één keer gekalfd**

Wanneer de koeien bij Kaptein komen, hebben ze in ieder geval één keer gekalfd. Kooter selecteert de dieren bij vier MRIJ-fokkers. Kaptein: „Wij hebben ze liever 2,5 dan 2 jaar oud. Ze moeten voldoende omvang hebben om ook vlees aan te kunnen zetten.“ Bij de selectie van de dieren speelt het oog van de meester en de jarenlange relatie met de fokkers een belangrijke rol. Alle partijen zijn ware liefhebbers. Ze praten met respect over de dieren en handelen er naar. Na het afkalven krijgen de dieren 3 à 4 maanden rust. Ze krijgen dan gewoon gras. Kaptein wijst op wat koeien die in de wei achter de boerderij staan. „Late kalvers. Ze blijven zo lang mogelijk in de wei.“

De koeien die nu bij Kaptein op stal staan, hebben in de zomer ook 5 maanden in de wei gelopen. Komen de dieren op stal, dan krijgen ze een leverbotbehandeling, een scheerbeurt, klauwbehandeling en een behandeling tegen mijten, schurft en longworm.

De 30 koeien krijgen nu dagelijks 10 kilo brok. In de kruiwagen zit een mengsel van twee broksoorten: geperste suikerbietenpulp en krachtvoerbrok met ongeveer 20 procent eiwit. Meer willen Kaptein en Kooter niet kwijt over de samenstelling van het voer. Sjaak Kooter: „Het voer is de basis van het lekkere vlees. Daar hebben we lang mee geëxperimenteerd. Meer zeg ik niet. Ik heb al genoeg apen leren klimmen.“ Het voer komt van twee voerfabrikanten, waarvan één buitenlandse. In beide gevallen is de samenstelling exact gelijk; een kwestie van risicospreiding.

Kaptein heeft een goed contact met de eigenaar van de dieren. Sjaak Kooter komt iedere dag een keer kijken. Ze overleggen over alles wat nodig is. Voor Kooter is dit belangrijk, want ze hebben de koeien dezelfde kwaliteit, ook al komen ze uit verschillende stallen. Kooter brengt de dieren zelf naar het slachthuis. Tijdens het transport hebben ze de ruimte. Kooter komt ook nog een keer kijken als ze de dieren aan de slachthaak hangen.

### **Rust en respect**

Volgens Kaptein zit het succes van het vlees in de rust en respect waarmee de dieren worden behandeld. „Wij jagen nooit en doen geen concessies aan de werkwijze.“ De afnemers vragen immers constante kwaliteit. Kaptein heeft al heel wat topkoks over de vloer gehad. „De kwaliteit zit niet in de zachtheid van het vlees. Het gaat om de smaak. Er zit een goede beet op het vlees. Dat stimuleert de smaakpapillen, waardoor de smaak beter tot zijn recht komt.“ Doordat de afnemers kwaliteit eisen en de prijs minder van belang is, hoeven de mesters ook niet op de laatste euro te kijken. „Iedereen kan meedelen. Pas dan kun je een goede keten opzetten.“

Het klimaat in de stal uit 1928 is fris. Voor zijn leeftijd heeft de stal veel inhoud. Het plafond ligt op 3,75 meter. Zwaluwgaten in de muur zorgen voor luchtstroom. Aan de achterzijde van de stal staat de roldeur meestal open. Door het frisse klimaat is de gezondheid van de dieren over het algemeen goed. Hoewel, enkele weken geleden hadden een paar dieren last van een griepvirus. Domme pech, want alle dieren worden eind november geënt tegen griep. „Dat doen we al een paar jaar. Ook al krijgen ze maar een vleugje griep mee, het kost altijd groei.“ Maar dit keer was het griepvirus ze dus net voor.

**Kader bij artikel:**

Vlees van Piet

Slager Piet van den Berg in Zoetermeer werkt al 25 jaar samen met Bertus en Sjaak Kooter in Hazerswoude. Ieder jaar slachten zij 160-170 afgemeste MRIJ-koeien. Van den Berg koos voor dit ras omdat hij zich er niet bij wilde neerleggen dat topkoks vanwege de kwaliteit alleen buitenlandse rassen wilden gebruiken. Het Hollandse 'vlees van Piet' prijkt nu op de menukaart van menig toprestaurant: van fok tot kok. De samenwerking met de Kooters kwam tot stand omdat de slager niet langer via de markt vee van steeds wisselende kwaliteit wilde kopen. De Kooters hebben zelf echter geen stalruimte. Ze hebben bij zes veehouders bijna continu 100 dieren op stal staan. De veehouders krijgen een vergoeding voor hun arbeid en stalruimte. De voerinkoop loopt via de Kooters.

**Kader bij artikel:**

Profiel

Naam: Nico Kaptein (53).

Woonplaats: Hazerswoude (Z.-H.).

Bedrijf: Kaptein melkt met een robot 70 zwartbont melkkoeien. Naast het jongvee huisvest het bedrijf met 50 ha nog 40 lammerooien. Op het oudere gedeelte van het bedrijf heeft Kaptein 30 plaatsen voor het afmesten van MRIJ-koeien. Het hele jaar staat daar vee op stal. Alleen tussen 1 augustus en half september is de stal leeg voor onderhoud. Het gemiddelde geslachtsgewicht is 450-465 kg.

Aanleiding voor de reportage: Kaptein is één van de veehouders die meedraait in een productieketen van vlees van MRIJ-koeien.

**Bijschrift figuren:**

Zo'n 30 MRIJ-koeien in de oude Hollandse stal van melkveehouder Kaptein. Het vlees gaat naar toprestaurants.

Sjaak Kooter kijkt met Nico Kaptein bij een koppel MRIJ's.

De koeien drinken uit keramieken potten. Een vlotterbak aan het eind van de rij koeien houdt het niveau in de potten op hetzelfde peil.