



Veronne Koot en Maarten Hoogenbosch:
'Meer administratie van 35 koeien dan
van 31 man personeel'

Maarten startte in 1989 met limousins die hij liet grazen op land van Staatsbos-beheer. Het karakter van de limousins vond Maarten echter niet goed passen bij het grazen in openbare natuurgebieden en daarom kocht hij tien charolais-koeien. De koeien werden jarenlang samen geweid met een zorgvuldig uitgezochte stier, maar toen Maarten Hoogenbosch zijn vrouw Veronne Koot (45) ontmoette, werd de fokkerij nog serieuzer

aangepakt. 'Ik wil lengte, een rib meer. Een lange koe groeit gemakkelijker en levert meer kilo's', aldus een bevlogen Veronne Koot. Haar vorige werk als dierenarts verklaart ook de gedrevenheid om de hoogste gezondheidsstatus van de veestapel te realiseren. De koeien zijn vrij van para-tbc, leptos en ibr. 'We hebben lang met een eigen stier gewerkt, maar als je vooruit wilt in de fokkerij, moet je ki-stieren gebruiken', vindt Veronne, die tijdens de stalperiode de koeien en pinken zelf insemineert. Naast de twee eigen dekstieren waren Rodin (v. Ninas) en Pinay (v. Impair) dit seizoen de meest ingezette ki-stieren.

Vleespotjes en biefstukken

Inmiddels worden er zo'n honderd dieren gehouden en jaarlijks kalven er ongeveer 35 koeien af. Tot voor kort werd een deel van het vlees afgezet in het eigen restaurant. 'In de jaren negentig kocht ik stiertjes van schotse hooglan-

ders van Staatsbosbeheer', vertelt Maarten. De stiertjes werden afgemest en wogen geslacht 190 tot 220 kilo. 'Aan schotse hooglanders zit niet zoveel biefstuk. Het grootste deel van het vlees stond op de menukaart als "Texels vleespotje". Omdat het vlees een wildsmaak heeft, liep de afzet in het restaurant erg goed. Ik wilde vervolgens ook het vlees van mijn eigen charolais in het restaurant tot waarde brengen. Maar dat lukte maar voor een klein deel.' Een geslachte volwassen charolaiskoe levert gemiddeld ongeveer 450 kg vlees op. 'We verkochten uiteindelijk alleen de luxe delen en bleven met de bieflappen zitten omdat de bezoekers die nauwelijks bestelden. We zijn toen gestopt met de verkoop van eigen vlees in het restaurant.' Na een korte periode zelf vleespakketten vanaf de boerderij te hebben verkocht, meldde zich een lokale slager. 'Afgesproken is dat wij geen vleespakketten meer verkopen en dat hij iedere twee tot drie weken een slachtrijp dier van ons afneemt. Dat is voor beide partijen een goede deal', vertelt Maarten, die met de huisverkoop steeds meer een concurrent werd van de slager.

Niet biologisch

't Koeienhotel, natuurvriendelijk graasdierbedrijf', staat er op een groot bord voor de stal. Het woord koeienhotel staat

voor de comfortabele hellingstal en natuurvriendelijk betekent eigenlijk dat er niet biologisch, maar wel met respect voor de natuur geboerd wordt. 'Biologisch past wel heel goed bij ons', vindt Veronne. 'Onze koeien worden extensief gehouden, we gebruiken geen kunstmest of bestrijdingsmiddelen, maar we lopen vast op de regelgeving. Biologisch vlees moet geslacht worden bij een biologisch gecertificeerde slager. Die zit alleen op het vaste land en het vervoer van de koe heen en het vlees terug kost ons te veel geld.' Hoogenbosch kan zich nog over de vele vormen van regelgeving opwinden. 'We zijn drie jaar biologisch geweest. Ik had met 31 man personeel in het restaurant minder administratie dan met mijn 35 koeien.'

Via een route door de stal naar het land wordt vol trots de in Frankrijk gekochte stier Artiste (v. Super) getoond. 'We kochten hem op de nationale keuring en hebben hem geselecteerd op lengte, achterhand en melkproductie van de moeder', legt Veronne uit. Artiste behaalde op de keuring in Frankrijk slechts een tweede premie omdat hij een te matige conditie bezat. 'We zagen juist dat hij fijn en sterk beenwerk had. Daardoor besloten we toch hem te kopen.' Inmiddels loopt Artiste tussen een koppel zoogkoeien en is hij een indrukwekkende verschijning geworden. 'Hij bleek bij inschrijving met 84 punten een van de hoogst gepunte stieren van Nederland', vertelt Veronne trots.

Samen met de ki-stieren moeten Artiste en Cromstrijen's Renard (v. Maerdy Impeccabele) zorgen voor de nieuwe generatie. 'We willen naar vijftig kalvende dieren per jaar, zodat we iedere twee weken een dier aan de slager kunnen leveren', legt Maarten de toekomstplannen voor. 'In het toeristenseizoen is de afzet het grootst, dan moeten we zorgen dat we slachtrijpe dieren hebben. Hij kent het koopgedrag van toeristen inmiddels door en door. 'In het voorjaar en het najaar komen op Texel de oudere toeristen. Zij hebben wel extra geld over voor een goed stukje vlees. Midden in de zomer gaan biefstukken minder hard. Er zijn dan veel gezinnen met kinderen op het eiland en zij hebben andere wensen.' Maarten glimlacht. 'Ik noemde ze altijd "het gehaktballenpubliek".'

Jaap van der Knaap

Een goedgezind karakter is belangrijk wanneer vleesvee graast in openbare natuurgebieden. Maarten Hoogenbosch en Veronne Koot kozen voor het ras charolais, dat vanwege de regelgeving niet biologisch, maar wel natuurvriendelijk wordt gehouden.

Texel 1962. De term 'verbreding in de landbouw' bestond nog niet, maar toch besloot vader Ben Hoogenbosch in het plaatsje Den Burg op het eiland Texel meer uit zijn gemengde bedrijf te halen. De 17 hectare, 24 melkkoeien en 40 schapen brachten nauwelijks genoeg inkomen op. 'Ons bedrijf lag aan de rand van een bosrijk natuurgebied. Dat zorgde ervoor dat veel toeristen ons huis voorbijfietsten. Daarom begon mijn vader met de verkoop van snacks en startte logies met ontbijt.' Maarten Hoogenbosch (52) prijst nog altijd de ondernemerszin van zijn vader.

De snackwagen werd uiteindelijk een sfeervol ingericht restaurant en de plek van de melkkoeien werd uiteindelijk ingenomen door dinerende toeristen. Na de overname van de Catharinahoeve door Maarten ontwikkelde het restaurant zich tot een bedrijf met 31 man personeel.

Hoge gezondheidsstatus

'Je moet toch je ei kwijt', zo omschrijft Maarten zijn besluit om eind jaren tachtig als hobby een aantal vleeskoeien te gaan houden. 'Iedereen op Texel houdt schapen, maar dat is niets voor mij.'

Verbreding op Texel

Maarten Hoogenbosch en Veronne Koot profiteren met ch arolais van toeristen

Cromstrijen's Renard te midden van het koppel zoogkoeien

