

Sinds Brazilië in de ban is gedaan door Brussel heeft importeur Jack van Messel de aankoop gedeeltelijk verlegd naar rundvlees uit Uruguay. 'Het is extensief gemest en van hoge kwaliteit, daar kan geen Europees stukje rundvlees tegenop.' Over de mannelijkheid van vrouwelijke dieren, het motto 'kleiner is fijner' en de noodzaak van vet voor een goede smaak. 'Zuid-Amerikaans rundvlees is lekkerder.'

An de muur van het Rotterdamse kantoor hangen grote foto's van de Iguacu-watervallen, de grootste watervallen van Zuid-Amerika. Ze bevinden zich op het drielandpunt Brazilië, Argentinië en Paraguay. Bekend terrein voor Jack van Messel. Hij importeert al sinds 1992 met zijn bedrijf Van Messel Meat rundvlees uit Zuid-Amerika en verkoopt dat verder aan met name de horecagroothandel. Vooral in het luxesegment wordt veel gehandeld. Lendes en hazen staan daarbij centraal. Het bedrijf is goed voor zo'n 400.000 euro winst elk jaar, maar maakt momenteel een lastige periode door. Sinds Brussel Braziliaans rundvlees in de ban heeft gedaan, is Van Messel uitgeweken naar de aankoop van vlees uit Uruguay.

'De eerstkomende vijf jaar blijft Brazilië dicht', schat de importeur in. 'Het is gewoon marktprotectie voor het Europese rundvlees, maar in Rusland en China zijn ze blij, want daar kunnen ze nu volop goed en goedkoop Braziliaans rundvlees kopen.' De lobby van de Europese veehouders heeft goed gewerkt, klinkt het cynisch. 'De importeurs daarentegen waren verdeeld en dan verlies je het in de politiek.'

Van Messel is een man van duidelijke taal én van principes. 'Kritische kapitalisten' noemt hij zichzelf en zijn zakenpartner Hans van der Wal. 'Wij doen niet in fout vlees. Er wordt geen regenwoud gekapt voor onze ossen, hormonen komen er niet aan te pas en met het enten tegen mkz is niets mis. Het mag trouwens van de OIE.' Wie zijn website www.meat.nl bezoekt, wordt geconfronteerd met een reactie op tien vooroordelen tegen Zuid-Amerikaans rundvlees. 'Wie een stok zoekt, kan altijd slaan. Maar de maatregelen van Brussel hebben de hele wereldhandel uit balans gebracht, daar zijn consumenten én vleesveeouders niet bij gebaat.'

Wat betekenen de beperkingen op Braziliaans rundvlees voor uw handel?

'Door die beperkingen is de prijs van vlees uit Uruguay en Argentinië verdubbeld. Vorig jaar kochten we in voor 10 euro per kilo, nu is dat 20 euro. Let wel, we importeren alleen de luxe, dure delen.'

'Overigens vermoed ik dat er Braziliaans rundvlees Europa binnenkomt; het komt via Rusland binnen en wordt in Bulgarije omgepakt.'

Wat is het verschil tussen Europees en Zuid-Amerikaans rundvlees?

'Zuid-Amerikaans vlees is smakelijker. Het wordt gemest op een zeer extensieve manier. De dieren leven écht op de prairie. Dit geldt met name voor de rassen hereford en angus; ze zijn de BMW en de Mercedes onder de vleesveerassen. Ze geven het vlees ook een mooie vetbedekking en dat is nodig voor een goede smaak. Daarbij is ons vlees ongeveer twee weken onderweg op de boot bij nul graden celsius. Dat zijn optimale omstandigheden om perfect te rijpen en dat maakt de smaak helemaal af. Wij hebben 52 weken per jaar dezelfde kwaliteit, ook omdat we het hele jaar door maar één type dier slachten van ongeveer 22 maanden oud.'

Koeien zwaarder dan 800 kilo levend zou verboden moeten worden

Levende ossen uit Uruguay wegen 450 kilo. Waarom niet meer?

'Kleiner is fijner. Onze ossen worden jong gecastreerd en groeien maar heel langzaam door het gebrek aan testosteron en door de lage voedingswaarde van pampagras. Wat moet je eigenlijk met opgeblazen koeien van 800 of meer kilo? Dat zou verboden moeten worden; ze hebben bijna het dubbele aan gewicht dan wat hun skelet kan dragen. Lopen en grazen kunnen die turbokoeien niet meer. Als je van een zware, gemeste koe een entrecote van 250 gram afsnijdt, is zo'n lapje flinterdun en het past nog steeds niet in de pan. Daarbij komt dat er dan te weinig vet aanzit. Onze entrecote is een factor drie tot vier kleiner, maar bij 200 gram duimdik en voorzien van een rand vet

en dat geeft de smaak. Je moet wel heel erg je best doen, wil de consument zo'n stuk vlees verpesten, terwijl je bij zo'n lap van een limousin of een blonde d'Aquitaine juist je best moet doen om het goed klaar te maken.'

Zijn ossen en vrouwelijk vee te vergelijken?

'Je maakt vrouwelijke dieren mannelijk door ze te mesten en je maakt mannelijke dieren vrouwelijk door ze te castreren. Daarmee wordt de mollige, vrouwelijke structuur steviger en de harde, mannelijke structuur malser. Voor goed rundvlees heb je hermafrodiete dieren nodig. De Nederlandse en Vlaamse veehouder zou in plaats van vrouwelijke dieren mesten, ook eens moeten proberen om kleinere ossen te houden.'

Hoe ziet u de toekomst voor de vleesveehouderij?

'De vraag naar rundvlees neemt alleen maar toe met de verhoging van de welvaart. Elk mens weet het: vlees is synoniem voor groot en sterk worden. Als mensen in voorheen arme landen wat geld hebben, kopen ze vlees. Een probleem in Europa is de dure landbouwgrond. Grond is 10 tot 100 keer meer waard dan voor de boer het kan verwaarden. Eigenlijk zou er wetgeving moeten komen die projectontwikkelaars verbiedt om landbouwgrond op te kopen. In Zuid-Amerika is er nog voldoende betaalbare ruimte. De dieren hoeven niet in stallen en dat is duurzaam, het kan jaren zo doorgaan.'

Toch is het aantal vegetariërs toegenomen.

'Wij mensen zijn omnivoren, dat erkennen zelfs wetenschappelijke vegetariërs. Afgelopen jaren zijn er door de toegenomen welvaart wereldwijd één miljard vleeseters bijgekomen. In diezelfde periode heeft Marianne Thieme hier pogingen gedaan om een miljoen vegetariërs te kweken. Misschien moet ze maar naar China verhuizen; hoe meer vegetariërs er daar bijkomen, hoe meer kans we hebben dat er vlees overblijft voor Europa.'

En de vleesveeouders in Nederland en Vlaanderen?

'Het probleem met kwalitatief goed maar goedkoop rundvlees uit Brazilië is voorlopig opgelost. De haviken in Brussel blijven er voorlopig nog wel zitten, dus die protectionistische veterinaire maatregelen zullen blijven gelden. Het betekent wel dat er 5 miljard euro per jaar meer wordt uitgegeven door de Europese consument aan rundvlees. Maar of dat beter is voor de Nederlandse en Belgische veehouder? Een zware milieubelasting, gesleep met vee en voer en schandalen, die blijven de sector hier achtervolgen. Het is makkelijk om vlees dat van ver komt een slechte naam te bezorgen. Maar het is veel en veel moeilijker om een goed, veilig en betaalbaar product op de markt te zetten.'

Alice Bootj

Jack van Messel verschuift import rundvlees van Brazilië naar Uruguay

'Wij doen niet in fout vlees'