

Anders fokken

Veronne Koot: 'Nederlands vlees heeft geen speciale naam'

Ze is de kersverse voorzitter van het oudste vleesveestamboek in Nederland. Veronne Koot wil met het charolaisstamboek meer naar de binnenlandse markt luisteren en daarbij samenwerken met de stamboeken van de vergelijkbare rassen limousin en blonde d'Aquitaine.

Natuurlijk wil ze een toename van het aantal leden en dieren in het stamboek van de charolais. Geen mooiere gelegenheid om die wens uit te spreken dan tijdens het veertigjarig jubileum van het stamboek, het oudste van Nederland. Maar Veronne Koot, dit jaar aangesteld als voorzitter van het stamboek, wil ook nadrukkelijk samen optrekken met de vergelijkbare rassen limousin en blonde d'Aquitaine. 'We zitten in dezelfde afzetmarkt en zouden van elkaar kunnen profiteren. Wat mij stoort in Nederland is dat het vlees van deze rassen geen speciale naam heeft. We zouden ons sterk moeten maken voor de boodschap dat we werken met een gezond en duurzaam ras, zonder poespas bij de geboorten. Wat mij betreft doen we dat via de Federatie Vleesveestamboeken Nederland; dat is de broedplaats voor dit soort ideeën.'

Veronne Koot laat graag van zich horen, neemt haar taak serieus. Koot streek na haar studie diergeneeskunde als dierenarts neer op het waddeneiland Texel. 'De kennis van en interesse in de rundveehouderij is via mijn vak gegroeid en bouwt zich verder uit', vertelt de 47-jarige koeienliefhebster. Via haar echtgenoot kwam ze in contact met de charolais. Samen runnen ze een veehouderij met ruim dertig zoogkoeien in Den Burg.

Loskomen van Frankrijk

Koot noemt de charolais bij uitstek een ruwvoerverwerker. 'Als ik zie hoeveel de dieren kunnen groeien van hooi en zonder krachtvoer; deze eigenschap moet het ras behouden.' Dit betekent niet dat het ras de status quo moet krijgen, integendeel. 'Wat fokkerij betreft hebben we ons altijd geconformeerd aan Frankrijk, maar we komen nu op een punt dat we daarvan moeten loskomen en dat het ras

We moeten streven naar lichter beenwerk, bot kun je niet eten

zich meer op de Nederlandse markt moet richten. Het zou goed zijn om te streven naar lichter, fijner beenwerk, want bot kun je niet eten. Ik zie net als de slachters zware botten als nadeel; het zou goed zijn om via fokkerij aan de wens van lichter beenwerk tegemoet te komen. Het is wel verstandig om daarbij te waken voor het welzijn en de levensduur van de koe.'

Koot oriënteert zich er met het bestuur op om de vraag naar vlees beter te laten aansluiten op het aanbod. Dat is ook haar persoonlijke ambitie.

NRM-gevoel creëren

Maar Koot wil meer. Ze wil net als Willem Dijkstra – voorzitter van de vleesveefederatie – eens per twee jaar een elitekeuring organiseren voor alle vleesrassen. 'Ook dit is het best via de vleesveefederatie te organiseren. Bij de deelnemers moeten we een gevoel creëren zoals op de NRM, het gevoel van "wij mogen daarheen". Ik verwacht dat er in 2009 voor het eerst sinds jaren weer zo'n keuring is.' Mooie plannen en ambities waarbij Koot haar vaardigheid in netwerken en het leggen van contact prima kan uitnutten.

Tijmen van Zessen

