

# Waar grasgroen vleesrood wordt

Greet Decrem-Willems: 'Het is belangrijk om te kunnen terugvallen op welwillende mensen'

Hoe moet het met een vleesveehouderij en bloeiende hoeveslagerij verder als de echtgenoot onverwacht komt te overlijden? En als er nog vier schoolgaande kinderen zijn. Het overkwam Greet Decrem-Willems uit het Vlaams-Brabantse Bogaarden twee jaar geleden. De blonde d'Aquitaineveehoudster zet het vak dapper verder met de hulp van welwillende familie en vrienden.



Hoeveslagerij Cleyn Hof Ten Bautebrugge verwerkt één runderkarkas per veertien dagen



Greet Decrem-Willems: 'Bij de stierkeuze volg ik meestal mijn eigen neus'

**G**een stoer fokkerijverhaal dit keer met topstieren en sterkoeien, maar een bedrijfsverhaal waar je stil van wordt. Een mooi voorbeeld van doorzettingsvermogen en onderlinge hulp. Bogaarden, 2006. Guy Decrem (43) komt op vaderdag plots te overlijden door een hartaderbreuk. Het leven op het 'Cleyn Hof Ten Bautebrugge' staat stil voor echtgenote Greet Willems (40) en de vier kinderen. Voor even maar, want er zijn de dieren. Met de hulp van familie en de kinderen zet Greet het gezamenlijke levenswerk van de geïntegreerde vleesproductie en -verkoop voort.

## Van Brussel tot Kortrijk

Hoeveboter en hoefemelk zijn voor de burger vertrouwde producten. Ook aardappelen of eieren zijn rechtstreeks bij de boer te halen. Maar vlees? In Bogaarden vond het jonge landbouwersgezin Decrem-Willems zeventien jaar geleden dat het moest kunnen.

'We hadden het idee opgepikt tijdens een bezoek aan het limousinbedrijf "de Klokhofstede" te Jabbeke', verhaalt Greet Willems. 'Liever dan te investeren in uitbreiding van het kleine melkquotum pakten we de vleesveetak met witblauwen professioneler aan. We gingen zelf kweken, slachttrijp maken, verwerken en verkopen onder het motto: "waar grasgroen verandert in vleesrood." Dat dat zonder tussenschakels was, was voor ons vanzelfsprekend, want daarin schuil-

de voor ons de toekomst van een nieuwe landbouw. Op die manier bieden we honderd procent betrouwbaarheid als basis voor een eerlijke vertrouwensrelatie met de verbruiker.'

In 2000 schakelde het bedrijf met witblauw fokvee geleidelijk over naar blonde d'Aquitainevee. Greet Willems over de omslag: 'De verkoop van hoevevlees ging vanaf de opstart heel goed. De klanten kwamen, en komen nog altijd, van heinde en ver. De mond-tot-mondreclame deed zijn werk, van Brussel tot Kortrijk. We hadden daardoor meer vlees nodig, maar niet meer werk. Guy hield van het klantencontact en ervaarde dat de klanten zeer bewust zijn en niet zo gecharmeerd waren van het dikbiltype. Zo kwamen we uit bij het blonde d'Aquitaineras.'

## Smaakvol en mals vlees

'De blondes leveren gemakkelijk elk jaar een kalf en het management ervan is minder intensief dan dat van witblauwen', vervolgt Greet Willems. 'Maar vergis je niet, doordat de blonde een kuddedier is, is het niet zo makkelijk. Blondes blijven ook lang jeugdig. Zes- tot zevenjarigen leveren bij afmesten zeer smaakvol en nog mals vlees.'

De 45 à 50 zoogmoeders kalven af in september en oktober. De kalveren kunnen dan nog tot half november met de moeder naar buiten. 's Nachts komen de kalveren wel op stal, zodat ze wat vlokken kunnen opnemen om de penspapillen vroeg te laten ontwikkelen. Het spenen gebeurt op stal in maart en april. Dat gebeurt geleidelijk door het aantal moeders per groep kalveren stelselmatig te verminderen. De stress bij de kalveren is op die manier minimaal.

Voor de aanwas van het koppel maakt Greet Willems gebruik van twee dekstieren. 'De stieren koop ik aan bij Vlaamse stamboekfokkers', legt de veehoudster uit. 'In het fokdoel staat karakter voorop, gevolgd door type en hoogtemaat en vervolgens door voldoende fijnheid in de botten en het vel. Ik ga voor een mix-

te-vleestype dat niet te extreem groot is. De stiertjes moeten een E-karkaskwaliteit halen en op 22 maanden 600 kilogram geslacht wegen. Het type dier dat je wenst te fokken moet je goed voor ogen houden bij de stierkeuze. Je mag daar niet van afwijken. Dat is soms moeilijk, want het aanbod is zeer groot. Alhoewel ik luister naar de adviezen van de eigenaars, volg ik voor de uiteindelijke keuze toch meestal mijn eigen neus.'

Het bedrijf telt naast de blondes ook nog dertig zwartbonte holsteins om het quotum vol te melken. 'Melken doe ik eigenlijk het liefst', zegt Willems. Voor de fokkerij van het melkvee verlaat Greet zich op haar schoonbroer, een holsteintopfokker, en op het stieradviesprogramma van VRV. Het landwerk neemt een broer van Guy voor zijn rekening. Greet's zus springt bij in de kalvingsperiode. 'Het is belangrijk om te kunnen terugvallen op een welwillende familie en vrienden. Dat maakt het allemaal wat draaglijker.'

## Historische naam

De hoeveslagerij Cleyn Hof Ten Bautebrugge verzet één runderkarkas per veertien dagen, ongeveer 550 à 600 kilogram geslacht in vleespakketten of per stuk. Alles wordt vacuüm verpakt. De verkoopprijs is professioneel ingericht, inclusief een elektronische betaalautomaat. 'Meer en meer vinden jonge gezinnen de weg naar de hoevewinkel.' Cleyn Hof Ten Bautebrugge. Er zijn wel eenvoudiger namen te bedenken. 'Door die historische naam commercieel te gebruiken wilden we aansluiten bij onze traditionele Brabantse vliertantshoeve waarvan de geschiedenis tot diep in de middeleeuwen teruggaat', zegt Greet. 'Uiteraard is de boerderij in zes eeuwen talloze keren verbouwd, maar het typische karakter is gebleven. Dat helpt om de waardering door de burger te bestendigen.'

Guy Nantier