



Vierhonderd dieren, een eigen vleesmerk en zonnepanelen. Dries Timmerman heeft ideeën genoeg om zijn bedrijf naar de toekomst toe verantwoord op te schalen. 'Met de toenemende welvaart wordt vlees een schaars product, de prijzen zullen echt wel gaan stijgen.'

Op de laatste dag van de basisschool werd gevraagd wat iedereen later wilde worden. De twaalfjarige Dries Timmerman zei vol overtuiging 'vleesveehouder'. Zijn vader opvolgen in het bedrijf was zijn grote doel en inmiddels is de jonge ondernemer al twee jaar eigenaar van de Jorchrishoeve. 'Ik heb me nog een doel gesteld', zegt hij. 'Ik wil een goed product afleveren bij de consument.' Dries ging na zijn opleiding werken in de agrarische sector, bij een veevoederbedrijf. 'Ik werk nog steeds, naast het bedrijf, drie dagen per week in de veevoeding en heb daar bewust voor gekozen, voeding is tenslotte de grootste kostenpost op het bedrijf.'

Korte lijnen in nieuwe stal

Voortvarend bouwde Timmerman afgelopen zomer een nieuwe stal, waar zo'n vijfduizend mensen in drie dagen een kijkje kwamen nemen. Bijzonder is de stal zeker, omdat Dries vooral aan de gezondheid en de korte looplijnen heeft gedacht. 'Eerder waren hier twee mensen druk met de dieren, nu doe ik het in mijn eenje en ook nog parttime.'

Het resulteerde in één grote stal met veel groepshokken, waarbij dieren gemakkelijk doorgeschoven kunnen worden. Alleen voor de pas gekalfde koeien zijn er nog zeven aanbindplaatsen. 'De hoogdrachtige dieren zitten heel rustig met z'n vijven in een hok. Wanneer ze moeten kalven, kunnen ze drie meter over het voerpad oversteken naar de aanbindplaatsen.' Daar worden de dieren geopeerd en kunnen ze een paar dagen bijkomen.

De kalveren vinden onderdak in een soort 'couveuses'. 'Dat heb ik afgekeken van de varkenshouderij. Het is in hetzelfde gebouw, maar qua mest, lucht en klimaat helemaal afgescheiden van de rest van de stal.' Ook de ruimten voor de dieren na het spenen staan op zichzelf. 'Zo hopen we de ziektedruk onder controle te houden en vooral griep tegen te gaan.'

Mager en smakelijk

Dries steekt veel energie in de afzet. Via een Brusselse slager, die naar verluidt ook aan het koninklijk huis levert, zet hij zijn jonge koeien af tegen een meerprijs van zo'n halve euro per kilo geslacht ge-

De Jorchrishoeve

Eigenaar: Dries Timmerman (28)
Woonplaats: Jabbeke
Ras: Belgisch witblauw
Aantal kalvingen per jaar: 100
Oppervlakte: 44 hectare
Bijzonder: jonge veehouder met veel ambitie, groeiend bedrijf met opmerkelijke nieuwe stal en veel bijproducten in het rantsoen, hergebruikt regenwater als drinkwater, wil zonnepanelen installeren, heeft natte weiden in een agrotoeslag en start een eigen vleesverkoop op.

wicht. Maar ook voor de andere dieren is hij op zoek naar betere afzet. Momenteel mest hij een aantal stieren af op een bijzonder rantsoen. 'Natuurlijk bestaat dat rantsoen uit bijproducten en grondstoffen.' Hij verwijst hiermee naar zijn werk in de veevoeding. Met weipoeder, lijnproducten en drappellets probeert hij het perfecte dier te mesten. 'Dat is mager, maar wel met 2,5 procent vet in de vleescellen en dan het liefst de gezonde onverzadigde vetten. Kortom, een heel smakelijk stukje vlees.'

Dries hoopt een eigen keten op te zetten, ondersteund door huiskamerbijkomsten, waarmee hij een kleine supermarktketen kan bedienen. 'Het doel is dat we zelf de prijs gaan bepalen, dat betekent de kostprijs vermeerderd met een normale marge, zoals ook in andere secto-



ren, waardoor het bedrijf groeikansen voor de toekomst heeft.'

Regenwater drinken

Ook aan de omgeving heeft Dries gedacht. Zo vangt hij het regenwater van de stal op en geeft dat aan zijn dieren te drinken. Zelfvoorzienend wil hij ook worden met

energie. 'De energiebronnen raken uitgeput, ik denk aan zonnepanelen. Die vragen weinig arbeid en verdienen zichzelf terug.' Hij is verder bezig met natuurbeheer op elf hectare behoorlijk natte weilanden. 'Het is geen goede landbouwgrond, maar als ik een gedeelte natuur maak, kan ik het andere stuk zo ontwa-



teren dat er wel een goed gewas op te telen is.'

Daarbij staat voor hem het werken met de Belgische blauwen voorop. 'We hebben een superluxe ras dat goed groeit en dat daarmee ook een heel goede economie heeft.' Dierenwelzijn is voor Dries belangrijk en hij gebruikt genetica van vreemde origine om de vitaliteit te behouden en problemen te voorkomen. 'Maar het mag de economie niet overstijgen', zegt hij in relatie tot de discussie over de keizersneden. 'Vlees wordt een schaars product met de toenemende welvaart. De prijzen worden echt wel weer beter.'

Eerst goed, dan meer

Toekomstplannen zijn er nog meer. Zo wil hij voor de vrouwelijke dieren nog een stal erbij bouwen. 'Dichtbij de andere stal, zodat de looplijnen kort blijven.' Ook heeft hij plannen voor de huisverkoop van vlees, er komt een hygiënesluis en zo wil de veehouder langzaam door groeien naar vierhonderd dieren. 'Momenteel kan ik al groeien naar 180 tot 190 kalvingen per jaar, maar voordat ik kan uitbreiden, moet eerst alles goed zijn opgezet.'

Alice Booij

Dries Timmerman bespaart arbeid en stimuleert gezondheid in nieuwe stal

Jong en vol goede plannen