



Frieda van Sambeek en Werner Dros

Werner Dros en Frieda van Sambeek houden op het eiland Texel zo'n 80 piemontesezoogkoeien en 20 limousins. Ze proberen het merk Texels Rundvlees te creëren.



Beroep:	vleesveehouders en eigenaren vof loonbedrijf Dros
Ras:	piemontese en limousin
Aantal kalvingen:	100
Aantal hectare:	107, waarvan 25 hectare natuurland

Werner Dros en Frieda van Sambeek houden piemontese- en limousinkoeien op Texel

Gegroeid op een eiland

Piemontesen en limousins: Werner Dros en Frieda van Sambeek houden op het eiland Texel twee vleesveerassen. 'De piemontesen hebben de fijnste bespiering, de limousins zijn probleemloze moederdieren. Bij beide rassen streven we naar de beste combinatie van de fijnste bespiering en de beste moedereigenschappen.'

tekst Alice Booij

Al 25 jaar loopt er op het eiland Texel een kudde piemontesedieren: Werner Dros en Frieda van Sambeek kozen voor het inkruisen van hun melkkoeien met het Italiaanse ras vanwege 'de allerfijnste kwaliteit'. 'Het vlees van de piemontese is

fijnradig en heeft daarmee voor de slager de mooiste kwaliteit. Wij zoeken altijd naar het beste', vertelt Werner, die samen met zijn vrouw een grondverzetbedrijf runt met 20 medewerkers. 'Het vleesvee is onze tweede tak, daar beleven we heel

veel plezier aan.' Over hobby wil hij niet praten. 'Maar eerlijk is eerlijk, als je bedenkt hoeveel geld je ermee per uur verdient, is het wel een hobby.' Naast de 80 piemontesezoogkoeien heeft het echtpaar ook een kudde limousins.

'We hebben land en een stal gehuurd en zo hebben we twee kuddes', vertelt Werner. Hun medewerker Rinco verzorgt het hele koppel van 20 moederdieren met kalveren. 'De limousins zijn een tikkeltje eigenwijzer dan de piemontesen. Maar Rinco doet het helemaal alleen; hoe minder mensen erbij zijn, hoe beter het gaat.'

Piemontesen eerste liefde

De probleemloosheid rondom het kalven van de Franse koeien vindt het echtpaar opvallend. 'Maar qua fijnheid kunnen de limousins het niet van de Piemontesen winnen', zo roemen ze hun eerste liefde. De zorg die ze aan het kalven van hun piemontesezoogkoeien besteden, is bijzonder. 'Je wilt zo veel mogelijk levende en gezonde kalveren. Als je er een verspeelt, heb je een rottag.' In hun stal hebben ze strohokken gemaakt waar de dieren kunnen kalven. 'We proberen bij elke geboorte aanwezig te zijn en ja, dat betekent 's nachts elke twee tot drie uur eruit.' Na de geboorte halen ze zelf een liter biest uit de koe en geven dat aan het kalf. 'Dan weten we zeker dat ze die eerste belangrijke biest heeft gehad', geeft Werner aan. Tot een paar dagen na het kalven houden de veehouders de controle op moeder en kalf. 'Die eerste dagen zijn het belangrijkste; als het goed loopt, gaan de dieren



Gereedschap om koeien te vangen: een vijf meter lange gasfibermast met een dik visserstouw

naar het koppel.' Werner heeft zelf een vangstelsysteem gemaakt om de koeien in de stal te pakken: een dik visserstouw aan het uiteinde van een vijf meter lange glasfibermast van een surfplank. 'Het touw kan ik om de horens van de koe doen en zo zet ik haar gemakkelijk vast zonder dat het gevaarlijk wordt of veel stress oplevert.'

Ruimte in het achterstel

De veestapel is inmiddels honderd procent piemontese op papier. Werner en Frieda begonnen met een verdringingskruising op hun melkveestapel, maar kwamen er al gauw achter dat het lang ging duren voordat ze de kwaliteit vleesvee zouden krijgen waar ze naar streefden. En dus kochten ze stukje bij beetje zuivere stieren aan. 'Dan maak je in de fokkerij een sprong van een paar jaar. Zo krijg je uitgangsmateriaal waarmee je verder kunt fokken.' Meer maat, meer breedte en meer lengte, luidt het fokdoel voor de koeien. 'Ze moeten ruimte krijgen in het achterstel om nog gemakkelijker kalven.' Maximaal heeft het echtpaar vijf tot zes keizersneden per jaar. 'Het moet verder terug naar nul, maar je weet met vleesvee dat je fokt op het randje.' Het betekent voor Werner in de eerste plaats investeren in een goede stier. Op dit moment loopt Mister Toekomst Tirolo (v. Ural), gefokt door Bas Basemans en Cees van de Nostrum uit Oisterwijk, tussen de koeien. 'De stier is de helft van de veestapel, daar mag je niet op bezuinigen.' Op vier tot vijf maanden leeftijd gaan de kalveren bij hun moeders weg. 'De kalveren sluiten we binnen op en de moeders kunnen de stal in en uit. Ze kunnen elkaar zien, maar niet meer drinken, dat scheelt veel stress.' En daarna verslapt de aandacht zeker niet. 'De opfok van het jongvee is het mooiste wat er is; je eigen aankoop groot zien worden.' Met zo'n vier- tot vijfhonderd kilo krachtvoer per dier

proberen de veehouders de jeugdgroei zo veel mogelijk te benutten. 'Als ze goed doorgroeien en de maat hebben, kunnen vaarzen voor de eerste keer kalven op tweejarige leeftijd.' Meteen na het kalven nemen de fokkers de beslissing of ze de dieren afmesten of dat ze deze verder gebruiken voor de fokkerij. 'Als ze een keizersnede hebben gehad, gaan ze beslist weg', geeft Werner aan. 'En dieren met een slecht karakter gaan ook weg. Zo fok je uiteindelijk de veestapel waar je met het meeste plezier mee werkt.' Het afmesten doen Werner en Frieda op een mengsel van mais, persvezel en biest. 'Dat levert heerlijk gemarmerd vlees.' Elk jaar slachten ze zo'n vijftig dieren, waarvan er tien vermarkt worden via een klantenkring op Texel. 'Eén koe verwerken we voor acht klanten.' De stierkalveren krijgen op een leeftijd van zo'n acht maanden een andere eigenaar. 'Ze leveren zo'n duizend euro per stuk op.' Werner geeft daarbij aan dat ze de stieren ook niet goed kunnen afmesten. 'Ze lopen hier op de roostervloer en dat geeft niet het mooiste vlees. Daardoor staan de dieren te hard gespannen op het harde beton.'

Texels Rundvlees

De gedachten gaan verder naar een eigen keurmerk: Texels Rundvlees. 'Geboren, gegroeid en geslacht op Texel', vat Werner samen. Nog een aantal andere vleesveehouders op Texel wil aansluiten, zodat het aantal te slachten dieren per week groter is. 'Maar het is best lastig om met verschillende bedrijven dezelfde kwaliteit af te leveren. Ieder heeft toch een eigen manier van verzorgen en voeren terwijl het vlees er uiteindelijk bij de slager hetzelfde uit moet zien en moet smaken.' Het zal een uitdaging zijn, maar in potentie heeft Dros wat unieks in handen: vlees van het eiland Texel. 'Dat valt niet te kopiëren.'



Meer maat en meer breedte en lengte, luidt het fokdoel. Zo krijgen de dieren ruimte om makkelijker te kalven