

Ondernemers roemen fijne vleeskwiteit en de soberheid van het Franse ras

Veertig jaar Limousin Stamboek Nederland



Een groot feest zit er niet in, toch staat VeeteeltVlees stil bij een van de oudste stamboeken in Nederland. Het Limousin Stamboek Nederland bestaat komende maand veertig jaar. Drie top-ondernemers vertellen over de rol van limousin in hun succes.

tekst Alice Booij

Eigenlijk waren het vooral de naam en de kleur waarom we gekozen hebben voor de limousins.' Fons Pessers denkt terug aan 1980, toen hij de keus maakte alleen nog limousinvlees in zijn slagerijen te verkopen. 'Dit ras spreekt consumenten aan. In de eerste plaats klinkt de naam limousin heel goed en exclusief, beter dan blonde d'Aquitaine of Belgisch witblauw. Daarnaast is de warmrode, buine kleur van de dieren heel aansprekend.' De drie slagerijen die Pessers heeft, zijn eigenlijk promotiewinkels voor limousin. 'De aankleding is helemaal geënt op de limousin.' Er hangen foto's en de hele dag draait er een video met de koeien in een natuurgebied met als afsluitend motto: 'rundvlees van moeder natuur'.

Meer omzet slagerij

'Dankzij de limousins hebben wij de omzet in onze slagerijen verhoogd, terwijl andere slagerijen marktaandeel verloren', luidt de stellige mening van Pessers. 'We kregen op een gegeven moment te maken met teruglopende vleeskwiteit, toen zijn we ons gaan verdiepen in gespecialiseerd vleesvee. We hebben de vleeskwiteit kunnen verbeteren tegen nog steeds een scherpe prijs.'

De herkenbaarheid van de limousin is doorslaggevend geweest én de relatie die consumenten meteen kunnen leggen met kwaliteit, legt de slager uit. 'We slachten inmiddels tien stieren per week. We verkopen alleen nog maar limousinvlees; ander vlees komt er niet meer in.'

Pessers heeft zelf de fokkerij (in Groningen op de Lindehof) en mesterij (samen met vleesveehouder Tillemans) opgepakt om zo ook uniforme kwaliteit te garanderen. 'Daarom hebben we ook voor de verkoop van stierenvlees gekozen, het is gemakkelijker om elke week tien dieren naar dezelfde kwaliteit te mesten. Met vrouwelijke dieren krijg je kleurverschil en bovendien is de vetbedekking bij elke koe weer anders.' Vooral die vetbedekking zou hij graag meer in fokprogramma's opgenomen zien worden. 'Fokkers praten mij te veel over vaders en moe-

dersvaders; ik wil graag horen hoeveel nakomelingen een stier levert in de vetklasse 2o. De gevoeligheid voor vervetten is het grote minpunt van de limousin.'

Rijp vlees is smaak

Deze vetbedekking noemt limousinfokker Harry Boomkamp juist als een van de grote voordelen van het ras. 'Dat rijpe vlees geeft juist de extra volle smaak.' Samen met de kleur van het vlees, de malsheid en de fijnheid van draad maakt het de limousin onderscheidend. 'Een culinaire sensatie', vertelt de vleesveehouder, die bijna 25 restaurants belevt met zijn 300 limousindieren. 'Maar we hebben 25 jaar geleden voor limousin gekozen vanwege het totale plaatje. De limousin heeft kwaliteitsvlees, kan heel goed natuurgebieden begrazen en het zijn probleemloze moederdieren.'

Boomkamp is aangesloten bij de beweging Slow Food en denkt dat – net als bij wijn – limousin dankzij het Dinkellandschap nog een extra smaaksensatie krijgt. 'Mensen die in Frankrijk geweest zijn, ervaren ook die combinatie van het prachtige gebied, de specifieke grondsoort en het daar ontstane lekkere eten. Die gebiedsrelatie leggen wij hier ook.' Met proeverijen en kooklessen proberen ze hun gasten te overtuigen van de kwaliteit. 'Je moet mensen leren kwaliteitsvlees te waarderen en ervan te genieten.' De fokkerij heeft de afgelopen jaren een limousin opgeleverd die een beter karakter heeft, is de ervaring van Boomkamp. 'Wij hebben heel speciaal nog op de edelheid van dieren gelet. Hoe edeler, hoe fijner het vel, hoe korter het haar en hoe

fijner de vleeskwiteit.' Voor de toekomst gaat de aandacht uit naar het behoud van de identiteit van het vleesdier. 'We moeten onderscheidend blijven en dat kan alleen wanneer de vleeskwiteit bijzonder blijft.'

Mixte richting vlees

Nan Smit uit Krewerd fokt al ruim twintig jaar met zijn limousinkoeien en koos voor het ras omdat de limousins bijzonder gemakkelijk kalven. 'Onze dieren lopen verder van huis en ook de stal staat verderop, we zijn er dus vaak niet bij wanneer de koeien kalven en dan moet het dus wel gemakkelijk gaan.'

Afgelopen jaar had de fokker een uitzonderlijk jaar: zestig kalveren van zestig koeien. 'Zoveel mogelijk kalveren groot brengen is het doel, dat levert het rendement. Het bedrijf richt zich helemaal op de zoogkoeienhouderij. 'En het natuurbeheer, de koeien lopen in natuurgebieden en ook daar is de limousin bijzonder geschikt voor.'

Smit werkt al jaren met het fokdoel van het mixte type. 'Vleestype betekent vroegrijp en dat ziet een mester wel graag, maar daar zitten ook minder kilo's aan. Aan de andere kant selecteren we fokkoeien die te weinig vlees geven wel uit.' Toch draait zijn fokdoel de laatste jaren en ook in de toekomst wel wat meer richting vlees. 'We verkopen weinig fokvee en dus gaat alles richting afmester en die vraagt groei en beveleedheid.'

De vleesveehouder merkt op dat er te weinig gebruik wordt gemaakt van oudere stieren die zich al bewezen hebben. 'Je weet wat ze doen en waarom zou je ze dan niet weer gebruiken? Een jongere stier, ook al zijn de verwachtingen goed, moet het nog waarmaken.' Vandaar ook dat hij de registratie en de gegevensuitwisseling via het stamboek van grote waarde vindt. 'Dat moet er zeker blijven, maar ik denk wel dat we de top hebben bereikt wat het stamboek betreft. Het aantal fokkers daalt, maar de fokkers die blijven, zullen meer dieren gaan houden. Daar ben ik van overtuigd.'

Stamboek niet in feeststemming

Het veertigjarig jubileum zal het Limousin Stamboek Nederland bescheiden vieren. De nationale keuring wordt dit jaar op zaterdag 27 november gehouden in Putten en dat is precies dé dag van het jubileum. Echter, het ontbreken van een voorzitter en de bestuurlijke problemen binnen het stamboek trekken

een grote wissel op de feeststemming. 'We zullen er zaterdag tijdens de keuring zeker even aan denken', geeft secretaris Gerrit Roemaat aan. 'Hopelijk kunnen we de dag afsluiten zoals altijd met een warm en koud buffet. Maar ik denk dat we vooral heel stilletjes hopen dat we verder op weg gaan naar de 50.'