

**Giel Hermans**

Giel Hermans focust zich met zijn bedrijf Natuur Beheer Limburg op de productie van duurzaam herefordvlees.



Beroep:	maisteler, vleesveehouder
Woonplaats:	Kessel
Ras:	hereford
Aantal stuks:	125

**A**n ondernemingsdrift geen gebrek bij vleesveehouder en maisteler Giel Hermans. Naast zijn herefordfokkerij, die nu ruim 125 dieren telt, runt de Limburger als hoofdtak een bedrijf in de teelt en import van suikermals. Wat begon als kleinschalige teelt, groeide in twintig jaar tijd uit tot een onderneming met 35 medewerkers en 500 hectare teeltgrond in binnen- en buitenland. Hermans levert het jaarrond suikermals aan de grotere supermarkten en de ondernemer is daarmee de enige Nederlandse speler in een bijzondere nichemarkt.

Sinds half april mag Giel Hermans zich Agrarisch ondernemer van het jaar 2011 noemen. Deze ondernemersprijs, uitgeschreven door het Agrarisch Dagblad, verdiende Hermans vanwege de combinatie van de eigen teelt en verkoop van suikermals én het innovatief benutten van de reststroom uit de maisteelt. 'Eigenlijk komt het door de maisteelt dat ik herefords ben gaan houden', verklaart Hermans. Het bladafval van de verwerkte maiskolven gaat namelijk allemaal als koeienvoer naar de herefords op de locatie in Kessel. 'Het afval smaakt lekker zoet, maar heeft nauwelijks voedingswaarde. Het is echt snoep voor de koeien.' Op hun beurt produceren de herefords 'het lekkerste vlees ter wereld', vindt Hermans, die het vlees actief promoot en verkoopt onder consumenten en horeca.

**Natuurgrond rendabel maken**

Hermans hield zijn herefords aanvankelijk op kleine schaal, maar pakte het als koeienliefhebber en liefhebber van lekker eten al gauw groter aan. 'Hier in Limburg wordt veel landbouwgrond omgezet in "nieuwe" natuur. Met die natuurgebieden wordt eigenlijk niets gedaan. Ik was

**Agrarisch ondernemer van het jaar Giel Hermans benut resten uit suikermaisteelt voor herefords**

# Vet maakt de smaak

Vleesveehouder Giel Hermans begeeft zich met de productie van herefordvlees in een nichemarkt. Onlangs breidde de rasondernehmer zijn bedrijf uit met een tweede bedrijf in Duitsland. Inmiddels liggen de plannen klaar voor de bouw van een nieuwe, ronde stal.

tekst **Jorieke van Cappellen**

ervan overtuigd dat deze gronden economisch beter benut konden worden voor begrazing door herefords. Zo wordt natuurbeheer rendabeler, doordat het een prachtig stukje duurzaam geproduceerd rundvlees oplevert.'

Met die visie richtte Hermans samen met een compagnon het nog jonge bedrijf Natuur Beheer Limburg op. Inmiddels is Hermans volledig eigenaar en grazen zijn herefords in verschillende natuurgebieden in Limburg. 'We produceren vlees met respect voor de omgeving', legt Hermans zijn concept uit. 'Daarbij draait

alles om smaak, niet om kilogrammen.' Vanaf het begin was Hermans overtuigd van zijn keuze voor het herefordras. 'Ik vind het allereerst gewoon prachtige dieren. De herefords zijn verder sober en gehard. En ze zijn kerngezond. Ik zeg wel eens: een hereford is óf dood óf levend, want ziek worden ze niet.'

Vanwege het lichte geboortegewicht kalven herefords volgens Hermans gemakkelijk af. Dat gebeurt jaarrond, zodat Hermans altijd slachtrijpe dieren heeft. 'Je staat er versteld van hoe vitaal de pasgeboren kalfjes zijn, zelfs als ze bij min

twintig en in een dik pak sneeuw geboren worden. Ze zoeken direct de uier.' De vleesveehouder fokt alleen met gehoornde exemplaren. 'Een koe zonder horens is niks, met horens zien herefords er veel imponerender uit'. Voor het dekken van het vrouwelijk vee koopt Hermans veelal een stier aan uit Schotland. 'Ik dek graag met stieren uit de Schotse Ervelijn. Uiteraard is het belangrijk dat de stieren een goede bevelesheid vererven, maar ik let ook op goed beenwerk. Dat komt de gezondheid en de duurzaamheid ten goede. Een prettig karakter is belangrijk, anders fokken we er niet mee verder.'

De witte kop, de witte streep op de rug en de roodbruine kleur zijn kenmerkend voor hereford en als het aan Hermans ligt blijft dat zo. 'Ik vind het zonde dat er via ki inmiddels ook stieren beschikbaar zijn die de witte streep op de rug niet meer hebben. Het is toch een raskenmerk.'

**Nichemarkt wil vetter vlees**

Op een leeftijd van 24 tot 30 maanden zijn de meststieren slachtrijp. Hermans laat ongeveer één keer per week een dier slachten bij een plaatselijke slachter, waarna de karkassen met een gewicht van ongeveer 400 kilo per stuk weer terugkomen op het bedrijf in Kessel. Daar is naast de suikermaisonderneming een complete uitbenerij gerealiseerd. In de grote koelcel laat Hermans de karkassen

ten minste drie weken besterven. 'Daarmee komt de authentieke smaak van het vlees het beste tot zijn recht', aldus Hermans. De karkassen hebben een royale vetbedekking. 'Ook een raskenmerk van de hereford. Het vlees is doorregen met vet', glimlacht Hermans. 'Als je de vleesproductie van de hereford vergelijkt met bijvoorbeeld die van een Belgisch witblauwe, dan is een hereford eigenlijk het meest onrendabele stukje vlees dat er is', aldus Hermans over zijn eigen product. 'De gewone consument zit niet te wachten op vet. Maar je moet bedenken dat wij ook niet voor de grote massa produceren. We bedienen een nichemarkt.' En die wil volgens Hermans juist wel vlees met wat vet, want dat 'maakt de smaak'.

Inmiddels heeft Hermans een vaste klantenkring opgebouwd in de regio Limburg en Zuidoost-Brabant en er staan zelfs horecagelegenheden op de wachtlijst. De klantenkring is divers. 'We leveren herefordbitterballen aan een snackbar, maar ook heel luxe vlees aan een restaurant dat mogelijk in aanmerking komt voor een Michelinster.'

**Ronde stal in Duitsland**

De herefordhouderij is in de loop van de jaren flink uitgebreid. Omdat dat in Nederland niet snel genoeg kon, kocht Hermans vorig jaar een tweede bedrijf in het Duitse Nimsreuland, gelegen bij het Eifel-

gebergte. De dieren lopen in principe het jaarrond buiten. 'Het bedrijf telt 150 ha weidegrond. Er loopt nu een kudde van ongeveer 125 dieren die wordt verzorgd door de voormalige eigenaar van het bedrijf. Het is een prachtig gezicht om de dieren daar te zien lopen.'

Hermans heeft grootse plannen met zijn locatie in Duitsland. 'We streven ernaar het bedrijf te moderniseren en te groeien naar ongeveer 500 dieren.' Op de tafel ontvouwt hij letterlijk zijn plannen voor de bouw van een nieuwe stal. De bouwtekening laat gedetailleerd een stal met een ronde vorm zien. 'Een roundhouse', zegt Hermans. 'In Engeland barst het van die stallen. Ik vind het een prachtig concept. Het mooiste is dat je via een brug naar een platform in het midden van de stal kunt lopen. Burgers kunnen de dieren vanaf die plek van dichtbij bekijken. Dat is natuurlijk geweldig om je verhaal te verkopen.'

Hermans twijfelt alleen nog aan de locatie van de stal. 'In principe heb ik de vergunning om in Kessel te bouwen, maar ik denk dat hij toch in Duitsland wordt neergezet. Daar lopen de meeste koeien. Bovendien krijg je in Duitsland 35 procent subsidie op een roundhouse, omdat het wordt aangemerkt als duurzame stal. Daar kan Nederland nog wat van leren.'

Meer foto's op [www.veeteeltvlees.nl](http://www.veeteeltvlees.nl)



*Hermans bedient met herefords een nichemarkt*