

Kalkoen mooier, maar kwetsbaarder dan kip



De bakermat van de Nederlandse kalkoenenhouderij ligt in de provincie Noord-Brabant; om heel precies te zijn in Oisterwijk. Daar is het begin jaren zestig van de vorige eeuw allemaal begonnen.

GEESJE ROTGERS



Op het bosrijke landgoed De Rosep begonnen grootvader Adrie Melis en Thieu Coolen met het fokken van kalkoenen. Grootvader Melis was toentertijd de man van de fokkerij en wist onder andere via kunstmatige inseminatie een mooi fokdierenbestand op te bouwen. Coolen nam het broederijgedeelte voor zijn rekening. Wat beide heren toentertijd bewoog om juist met kalkoenen te beginnen, weet schoondochter Annie Melis niet. Maar wel dat de hele familie betrokken was bij het kalkoenenbedrijf en veel plezier beleefde aan deze fraaie vogelsoort. Ook Annie Melis werkte graag op het kalkoenenbedrijf. In 1979 namen zij en haar man Harrie Melis het bedrijf over. Ook nu nog is zij veel op het bedrijf te vinden, dat inmiddels is overgegaan op de derde generatie kalkoenhouders: zoon Adrie en zijn vrouw Karin. De kalkoensector kent inmiddels een rijke historie van zo'n vijftig jaar. In die tijd is er veel gebeurd. Vrij snel na de oprichting van het bedrijf verhuisde Thieu Coolen met zijn broederijactiviteiten naar Limburg. De broederij van

Coolen in Heythuysen is sindsdien een begrip in de kalkoenenhouderij en het lijkt om die reden niet toevallig dat het zwaartepunt van de houderij zich ontwikkelde in deze provincie. In Oisterwijk bouwde de familie Melis het kalkoenenbedrijf verder uit. Het bedrijf maakte in de tijd de overstap van fokdieren naar vleeskalkoenen en groeide uit van 6.000 naar 14.000 dieren.

Lichte kalkoen

Annie Melis weet nog goed dat de kerstkalkoen aanvankelijk werd afgeleverd op een gewicht van 3,5 kilo. Dat was een gewilde maat. Deze lichtgewichten betroffen hennen die vroegtijdig werden geslacht. Het resterende deel van de hennen werd afgemest tot 7 kilo. De hanen bereikten toentertijd een gewicht van zo'n 12 kilo. De kilo's van toen staan in schril contrast met de 'zwaargewichten' van nu: de hanen van het forse ras Big Six, dat tegenwoordig de markt bepaalt, bereiken een gewicht van wel 23 kilo.

Adrie wist al jong dat hij later het familiebedrijf wilde voortzetten. In 1993 ging hij een maatschap aan met zijn ouders. Een jaar later overleed zijn vader, waarna Adrie veel eerder dan gepland zich volledig moest inzetten voor het bedrijf. In 2000 nam hij het bedrijf over van zijn moeder. Hij wilde het bedrijf verder ontwikkelen. Omdat Natura 2000-gebied Kampina geen verdere groei van het bedrijf toestond,

Een prachtig koppel kalkoenen. Zo zien kalkoenhouder en dierenarts het graag.

FOTO: TWAN WIEMANS

werd in Moergestel een tweede locatie aangekocht voor 40.000 vleeskalkoenen. Naast het gewicht van de kalkoenen is ook de huisvesting door de jaren heen sterk veranderd. “De stallen zijn sterk verbeterd”, vertelt moeder Melis. “Dat is vooral te merken aan de opfok. Eerst hielden wij 400 kalkoenkuikens in een ring. Ieder dacht dat dat het maximale aantal was. Een kalkoenkuiken is namelijk tamelijk dom en als je het niet bij het voer en water opsluit, vindt het kuiken dat niet. Dankzij de nieuwe stallen met hun uitstekende klimaat en inrichting, kunnen er nu veel meer kuikens in een groep.”

Betere en mindere tijden

De familie Melis maakte betere en mindere tijden mee. De jaren zeventig waren gouden tijden voor de kalkoenenhouderij. De sec-

tor floreerde en er werd geld verdiend. Het jaar 2003 was daarentegen een jaar dat veel kalkoenhouders liever vergeten: de vogelgriep sloeg hard toe in Noord-Limburg, de regio waar veruit de meeste kalkoenenbedrijven zitten. Na de gedwongen ruiming startten velen niet opnieuw op. Het bedrijf van Melis lag ver verwijderd van de besmettingshaard en bleef gevrijwaard van de vogelgriep. Wel blijft er de angst dat opnieuw een besmettelijke ziekte uitbreekt, waardoor grenzen worden gesloten. Veel zuidelijke kalkoenhouders laten hun dieren namelijk slachten via de BAV (coöperatie Bevordering Afzet Vleeskalkoenen) in Duitsland. De BAV en de Duitse slachterij zijn onder meer ‘het werk’ van vader Melis en de kalkoenhouders Coolen, Jenniskens en Vloed. Zij zorgden er in 1993 voor dat nieuwe slachtcapaciteit en afzet werd

gevonden toen een Belgische firma besloot tot een afnamestop voor buitenlandse mesters. Tegenwoordig gaat de kalkoen dus vooral naar Duitsland. Daar is kalkoen gewild: de Duitser eet jaarlijks gemiddeld 6 kilo kalkoen per hoofd van de bevolking, de Nederlander slechts 1 kilo. Ooit telde Nederland zo’n 150 kalkoenenbedrijven, nu zijn dat er nog 48. En waarschijnlijk neemt dat aantal verder af. Melis spreekt van een generatiekloof. “In onze sector zie je de verschillende generaties nog heel goed. De eerste generatie boerde in de jaren zestig, zeventig. De tweede generatie bereikt nu ongeveer de pensioengerechtigde leeftijd en draagt het stokje over aan de derde generatie, voor zover zij een opvolger hebben.” Verschillende bedrijven hebben die opvolger helaas niet. §

Arie Melis en zijn moeder Annie Melis bij het bedrijf in Oisterwijk. Hier ligt de bakermat van de Nederlandse kalkoenenhouderij.

FOTO: GR



De kerstkalkoen van weleer had een bescheiden formaatje.

FOTO: FLICKR

