

Seef 2220 vestigt nieuw record op Vette Os-keuring

Schoon slachtvee

Op de 174e Vette Os-keuring in Antwerpen waren geboortedatum, afstamming en beenwerk van ondergeschikt belang. Keurmeester Raf Lenaerts: ‘Het gaat om de fijne slachtkwaliteiten.’

tekst **Guy Nantier**

Het is even wennen bij aankomst op Antwerp Expo voor de 174e keuring van het schoonste slachtvee uit België. Door de organisatoren ook wel het wereldkampioenschap van de mooiste billen genoemd. ‘We kunnen de concurrentie met de eroticabeurs die hiernaast plaatsvindt, best aan’, zegt Maurice Caluwaert van het organiserend comité Sint-Jan gekscherend. De dieren, allemaal van het Belgisch-witblauwras, staan er gewassen en geschoren tot op het vel bij om de be vleesdheid maximaal te accentueren. Opvallend gegeven is ook dat de dieren overwegend een wit haarkleed hebben. Tot het arsenaal van de tentoonsteller behoren, naast water en een borstel, ook nog babytalkpoeder om de huid zacht te laten aanvoelen. ‘Met het talkpoeder lijken de dieren witter en geven ze de indruk rijper te zijn voor de slacht’, vertelt deelnemer Marc Theunis uit Glabbeek.

Keuring anoniem

Voor de keuring zijn 88 dieren uit heel België ingeschreven, overwegend vrouwelijk slachtvee. De vrouwelijke dieren worden ingedeeld in rubrieken op basis van het aantal aanwezige tanden. Er zijn vrouwelijke rubrieken voor dieren met twee, vier, zes en acht tanden, wat overeenkomt met twee, drie, vier en vijf jaar ouderdom. De stieren worden ingedeeld op basis van gewichtsklassen: onder de 650 kilo, van 650 tot 700 kilo en boven de 700 kilo. De Belgische en Nederlandse keurmeesters zijn actieve afmesters of vleesgrossiers. Maurice Caluwaert: ‘De keurheren worden bij aankomst in afzondering geplaatst, zodat zij op geen enkele manier kunnen observeren welke eigenaar welke dieren aanvoert. De keuring op stand door gemengde commissies van afmesters en vleesgrossiers geschiedt anoniem. Geen enkele eigenaar mag zich in

de keuringsring bevinden. En als er dieren moeten losgetrokken worden voor een betere beoordeling door de jury, wordt een beroep gedaan op diervervoerders.’

Beenwerk ondergeschikt

‘Het gaat om de fijne slachtkwaliteiten’, zegt keurmeester Raf Lenaerts. ‘Dieren die te droog aanvoelen, worden afgestraft. Er moet wat vet bij zijn. In tegenstelling tot een keuring bij fokvee is beenwerk hier van ondergeschikt belang.’ De gebroeders Theunis uit Glabbeek wonnen het kampioenschap bij de kalveren. Hun kalf 6191 met vader Elan SF woog 315 kilogram. Ook bij de koeien waren zij de beste met 5308, een Sjaka-Zoeloetelg van 935 kilo. Het kampioenschap bij de vaarzen werd gewonnen door 4830 (v. Eternel) van Jos Hanselaer uit Zele met een dier met vier tanden die 797 kilo liet optekenen. Het kampioenschap bij de stieren werd gewonnen door 0598 van Isabel Weemaes uit Kieldrecht. Het stiertje woog 695 kilogram.

Nieuw kilorecord

De week van de Vette Os bestaat traditioneel uit twee delen: de dag van het wegen op de grote markt voor het stadhuis in Antwerpen en de keuring van het slachtvee op Antwerp Expo een week later. Waar op de tweede dag de focus ligt op de slachtkwaliteiten, telt op de eerste dag alleen het gewicht. De koe Seef 2220 van keurslager Bart van Dyck uit Zoersel liet het hoogste gewicht van 1207 kilogram optekenen op de bascule uit 1839. Seef vestigt hiermee een nieuw record voor het witblauwras. De keurslager kocht haar aan bij de gebroeders Theunis. In 2013 wordt de 175e editie van dit stukje Belgische volkskunde gehouden. I



Kaal geschoren en ‘betalkt’ slachtvee



Recordhoudster Seef 2220



Kampioensstier 0598



Kampioenskoe 5308 (l.) en kampioensvaars 4830

De kampioenen

Stieren: 0598 (v. onbekend), eig.: Isabel Weemaes uit Kieldrecht
Schotten en koeien: 5308 (v. Sjaka-Zoeloe), eig.: Marc en Jan Theunis, Glabbeek
Vaarzen: 4830 (v. Eternel), eig.: Jos Hanselaer uit Zele
Kalveren: 6191 (v. Elan SF), eig.: Marc en Jan Theunis, Glabbeek
Zwaarste dier: Seef 2220 (v. Kooper Borvan), eig.: Keurslager Bart van Dijck uit Zoersel