

Blaarkoppen en Brandroden in het schap

Er is geen betere manier om oude zeldzame huisdierrassen te helpen dan om ze op te eten. Een paradox die we hier niet verder hoeven uit te leggen, dat is bij eerdere gelegenheden uitgebreid gedaan, zoals alleen al bij de verslagen over de Bonte bentheimer en het Spaanse pata-negra-zwijntje.

In juli dit jaar berichtten we in een nieuwsbrief over het samenwerkingsverband tussen de stichting Natuurboeren uit de Buurt en vleesleverancier Groothedde te Vaassen, Gelderland. Drie biologische boeren met Blaarkoppen en Brandrode runderen hadden, na contacten en besprekingen met de gebroeders Groothedde (Jos, Henny en René), enkele dieren verhandeld, resulterend in echt oud-Hollands rundvlees in de schappen van Plus en C1000 in en nabij Deventer. Dat zijn inmiddels al vijftien veehouders/natuurbeheerders geworden.

Biodiversiteit

Het loopt dus goed, met zo'n drie runderen per week afgeleverd en geslacht nu, en goede hoop op tegen de vijftig in een nabije toekomst. Jos Groothedde vertelde mij dat het momenteel nog vooral om Blaarkoppen en Brandroden ging, maar dat het oog gericht is op alle oude en vertrouwde Nederlandse rassen, dus ook MRIJ, FH, de Lakenvelders, witrikken en het Fries roodbont. Men heeft goede hoop ook andere provincies met vlees van deze eigenheimers te voorzien, en zelfs tot een landelijke dekking van de vraag naar dit bijzondere product te komen.

Het project werkt zonder subsidies, dus het

is de klant die uiteindelijk bepaalt of hij ietsje extra wil uitgeven aan eigenheimers die op biologische basis zijn grootgebracht (SKAL beoordeelt). Dat houdt in dat de dieren op gras en hooi worden grootgebracht, zonder bijvoeding met mais of krachtvoer, en vaak gelijk op met andere dier- en natuurvriendelijke maatregelen als weidevogelbeheer, natuurlijk waterbeheer, recreatie en een aantal garanties op het gebied van biodiversiteit.

Blaarkoppen van deelnemer Jan Broenink



De klant en consument krijgt steeds meer keus, want met de gestegen welvaart en de toenemende bezorgdheid om dierenwelzijn en milieu wordt het assortiment van plofkip en industriebarken en van ver geïmporteerd rundvlees (Ierland, Uruguay, Argentinië) innovatief verruimd met dit extraatje. Ook op onze Dag van het Levend Erfgoed kon men kennisnemen van de nieuwe mogelijkheden in een stand van de Natuurboeren, zoals menige bezoeker/begunstiger/lezer van dit blad zal zijn opgevallen. Nostalgie en valse romantiek rond ons eten mag niet meer van Louise Fresco, professor duurzaamheid en schrijfster van de dikke pil 'Hamburgers in het Paradijs'. Maar enig begaan zijn met ons Nederlands erfgoed, verantwoord dierenwelzijn en milieu, plus uiteraard een met smaak gegeten entrecote of biefstuk van een os of koe van eigen bodem, dat kan de hoogleraar ons niet ontfeggen! ●