

## De lengte van de middenhand: een korte, normale en lange middenhand

De afstand van achter de schoft tot aan de heupen is de lengte van de middenhand. Hier zitten met name ribeye en entrecote. Bij veel lengte is er dan ook veel van dit dure vlees aanwezig en zo

zorgt meer lengte in het dier meteen ook voor een hogere kiloprijs. In Frankrijk is de lengte van de middenhand daarom een heel belangrijk kenmerk bij de limousins.

Dieren met een diepe ribbenpartij geven vaak een vertekend beeld, ze lijken een stukje korter in de middenhand. Dat geldt ook voor een dier met een slappe bovenbouw.

## Technische gids geeft inzicht in relatie exterieur en slagingskwaliteiten bij limousinrund

# Meer duur vlees

De 'pistola' bij vleesvee bevat de duurste delen vlees: de fijne en dikke rib, de entrecote, de haas en de biefstukken. Het in het Nederlands vertaalde keuringsrapport van het Franse limousinstamboek geeft handvatten om meer waarde aan vleesvee te fokken.

tekst **Alice Booij**

**H**et exterieur van vleesvee heeft een directe relatie met de opbrengst van vlees en dus met euro's. Maar hoe zie je of het dier veel dure vleesdelen heeft? Een selectie uit de technische gids die het Franse limousinstamboek recent uitgaf, maakt dat duidelijk. 'De slager kent het vlees, de fokker het dier. Door de kennis van die twee samen te voegen ontstaat er een compleet plaatje dat is terug te vertalen naar het levende dier; het is de basis van de exterieurscore en voor verbetering via de fokkerij', vertelt limousinfokker en vertaler van de gids Roland Kleine uit Almen.

De vier kenmerken die uit de serie van 24 in de keuringsgids zijn gekozen bij dit artikel, vertegenwoordigen de 'pistola' van

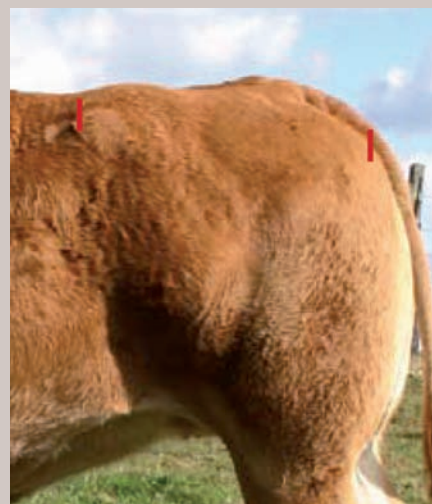
## De lengte van het kruis: een kort, normaal en lang bekken

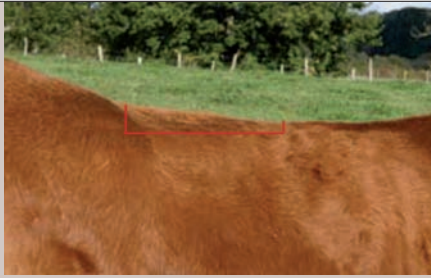
Een lang bekken is belangrijk voor gemakkelijk kalven. Maar een lang bekken betekent ook meer ruimte voor veel biefstuk. Van opzij is de lengte van het kruis te beoordelen als de afstand tussen de

heup- en zitbeenknobbel. Bij jonge dieren zijn deze twee beenderen nog wel eens moeilijk te vinden.

Maak bij het beoordelen onderscheid tussen de lengte van het bekken en de afron-

ding van de bilsperen; bij een lange bil wordt de bekkenlengte overschat. Dieren met een lang kruis zijn over het algemeen ook dieren met een lange middenhand.





## De dikte van de lendenen: dun, gemiddeld en zeer dikke lendenen

In de lendenen zijn de entrecote en de haas te vinden, het beste en duurste vlees van het vleesvee dus. Hoe dikker de spiermassa op de dwarsuitsteeksels van de lendenwervels is, hoe beter. De dikte van de

lendenen is te beoordelen vanaf de heupen, maar let op wanneer de dieren veel haar hebben, dat geeft een vertekend beeld. Door voelen in de lendenen is de dikte ook goed vast te stellen. Leg hier-

voor een duim in de hongergroef en de rest van de hand over de lende. Neem hierbij ook de conditie van het dier mee. Als het skelet er is, kan er ook vlees op groeien.

vleesvee. 'De pistola begint net boven de hak van het dier met het "handvat", beschrijft Kleine de 'pistool' waarin alle dure delen van het dier liggen. 'De rug is de loop.' Het doel is een betere achterhand, een dikkere lende, een optimaal kruis en een lange middenhand, zodat er veel biefstukken, entrecotes, rib(eye) en haas in het dier zitten.

'In Frankrijk hechten ze heel veel waarde aan een lange rug', merkt Kleine op. 'In de rug kan bij een dier van 500 kilo een verschil zitten van 14 tot 22 kilo aan entrecote. Met met een verkoopkiloprijs van 22 euro scheelt dat zo honderden euro's per dier', legt Kleine de economische waarde van het exterieur uit. 'In de schouder van het dier en in de onderrib bijvoorbeeld zit

natuurlijk ook vlees, maar vaak gaat het om minder duur vlees of het wordt in gehakt van acht euro per kilo verwerkt.'

De kenmerken in deze technische gids, de zogenaamde onderbalkkenmerken, komen overeen met de (lineaire) keuring van limousins (en andere vleesveerassen) in Nederland. Het verschil tussen Frankrijk en Nederland zit in de bovenbalk. De Fransen berekenen de scores voor de vier totaalkenmerken – skelet, spieren, functionaliteit en raskenmerken – als resultaten van de bijbehorende onderbalkkenmerken en verwerken dit niet naar een algemeen voorkomen. 'Juist om zo de aandacht te vestigen op de specifiek sterke en minder sterke punten van een dier', verklaart Kleine.

In Nederland is de bovenbalk een waardering van het dier en resulteert in één totaal (berekend) cijfer. Bij de limousins krijgen rastype en bespiering hierbij de laatste jaren wat meer gewicht: 30 procent. Ontwikkeling en beenwerk tellen voor 20 procent mee, zo geeft de limousinsinspecteur Addy Moree aan. 'Een Nederlandse veehouder die extra op slachteigenschappen wil fokken, kan de betere scores voor bespiering selecteren.'

De "Technische gids" is beschikbaar gesteld door Limousin Stamboek Nederland. Er zijn voor geïnteresseerden nog enkele exemplaren beschikbaar. Die zijn te bestellen via [jsmeenk@xs4all.nl](mailto:jsmeenk@xs4all.nl) of tegen betaling van € 19,50 op rekening 120692694 onder vermelding van 'gids Limousin'. |

## De lengte van de broek: een korte, gemiddelde en lange broek

Een lange bil (of broek) betekent veel spiermassa in de achterhand. De broek begint bij de zitbeenknobbel en eindigt bij de aanhechting boven het spronggewricht. Hoe langer de bil, hoe meer bin-

nenbil, die ook helemaal doorloopt naar beneden. Bij een heel hellend kruis is de lengte van de bil juist beperkt. Vandaar dat een optimale helling zorgt voor een 'vierkante' achterhand. Is er veel ronding

boven de hak van het dier, dan raak je kilo's kwijt, zo redeneren de Fransen. Zogenaamde 'naden' in de broek zijn ook niet gewenst. Ze zijn een teken van veel 'muisvlees' en dat heeft minder waarde.

