

Hoe je leven vorm krijgt wordt vaak bepaald door toeval. Zo ook bij **Berrie Klein Swormink**, boer en journalist te Lettele (Overijssel), wonend in de boerderij waar hij is geboren. Tegenwoordig houdt hij **Brandrode runderen**, die op verschillende locaties grazen. De runderen dienen vooral als vleesvee. Berrie is tevens nauw betrokken bij het opnemen van dit runderras in de Ark van de Smaak.

DOOR RINIE ASSEN, CONVIVIUM IJSSELVALLEI

FOTOGRAFIE: RENÉ WOPEREIS

—
Berrie volgde als zovele boerenzoons een agrarische opleiding. Eenmaal afgerond (1986) zou hij gaan boeren. 'Ons traditionele Sallandse gemengde boerenbedrijf was echter te klein voor twee boeren en mijn nog jonge vader was niet van plan de boerderij al over te dragen. Er zou veel grond bijgepacht moeten worden om voltijd boer te worden. Dat zat er niet in.' Er moest 'iets naast' gedaan worden. Dat werd door toeval het schrijven van artikelen voor het onder boeren veel gelezen agrarische tijdschrift 'Boer-

derij'. Hierdoor kwam Berrie op veel verschillende boerenbedrijven. 'Het waren vooral de biologische boeren die mijn aandacht trokken. Landbouw zonder chemische middelen en diervriendelijke dierhouderij, dat leek mij ook wel wat.' In 1997 keerde hij terug op de boerderij. Er werd inmiddels grond van de gemeente Deventer gepacht, waaronder uiterwaarden langs de IJssel, waar hun vee kon grazen.

BRANDRODE RUND

In 2000 maakte hij kennis met het Brandrode rund, een destijds bijna uitgestorven ras. 'Sinds een jaar of dertig koos bijna iedere boer voor het zwartbonte Holstein-Frisian-ras, dat veel melk geeft, dus aantrekkelijk is voor melkveehouders.' De gemeente Deventer wilde de pacht niet verlengen, tenzij er door MRIJ-runderen zou worden gegraasd. 'Een ambtenaar had eens iets gelezen over Maas-Rijn-IJssel-runderen, dus dat moest het worden. Dat kwam eigenlijk heel goed uit, want de manier waarop wij boerden was erg arbeidsintensief.' Het pluspunt voor het MRIJ-ras, waartoe het Brandrode rund behoort, is dat ze weinig



BRANDROOD IN DE NATUUR

onderhoud vergt. 'En veel minder vatbaar is voor ziektes dan Holstein-Frisians. Dat krijgt vooral Engels gras te eten. Ons vee eet van alles, ze zijn sterker en gezonder. En het levert prima, maar vooral smakelijk vlees.' Het Brandrode rund is een dubbeldoel koe: het levert melk en vlees, hoewel de melkproductie bij lange na niet zo groot is als bij melkvee. Inmiddels was het bedrijf overgestapt naar een biologische bedrijfsvoering. Voor de aanschaf van Brandrode runderen werd contact gelegd met Marlies Hermans van Natuurboerderij 'Aan de Dijk'. Voor de eigen veestapel werden drie dieren aangeschaft: een kalf, koe en stier.

LANDBOUW, NATUUR EN BIODIVERSITEIT

Sinds 2004 heeft Berrie's bedrijf geen melkvee meer. Dat betekent minder arbeidsintensief, maar wel kleinere marges. Het is ook de periode dat er groei in zijn veehouderij kwam. Inmiddels wordt er grond gepacht van verschillende organisaties. Volgens Berrie een win-win-situatie, 'Doordat onze runderen in natuurgebieden grazen nemen ze een groot deel van het onderhoud over. Dat scheelt ons veel in de kosten, en tegelijk heeft de verpachter er profijt van. Een prachtig gezicht ook, die roodbonte runderen in de natuur. Het Brandrode rund is een heel kalm dier, dat niet nerveus wordt van mensen in de buurt. En heel belangrijk: door deze vorm van begrazing wordt de biodiversiteit vergroot, in mijn ogen noodzakelijk voor een gezond boerenbedrijf.' Zo is Berrie's bedrijfsvoering min of meer gekoppeld aan natuurbehoud en recreatie. 'Wij merken dat dit erg gewaardeerd wordt. Er zijn inmiddels ook enkele fietstochten ontwikkeld, die niet alleen mooi zijn, maar ook verschillende boerenbedrijven aandoen. In deze regio doen we dat met de Natuurboeren. Er wordt grond gepacht van onder andere Staatsbosbeheer, Natuurmonumenten, Stichting IJssellandschap en de gemeente Deventer.'

STICHTING NATUURBOEREN

Omdat Berrie dacht dat hij niet de enig gepassioneerde boer was die landbouw en natuur belangrijk vindt, richtte hij de Stichting Natuurboeren op. Sinds de oprichting hebben zich (landelijk) zo'n 25 boeren bij de stichting aangesloten, vooral 'vleesboeren', maar ook boeren met zuivel, kaas, kruiden en honing. Het doel van deze stichting is vooral om zich te onderscheiden van bulkproducenten. Beleving en biodiversiteit (soortenrijkdom) wordt centraal gesteld. En ook: 'We willen ons profileren als een professionele partner van organisaties waarmee we samenwerken. Dat mag geen loze kreet zijn. Daarom is er een opleiding tot natuurboer, die bestaat uit twintig dagen 'les' en veertig dagen 'huiswerk'. Niet zomaar iets dus. Ik merk ook dat je door het werken met gelijkgestemden elkaar versterkt.'

Op de vraag of Berrie van zijn vee kan leven is zijn antwoord duidelijk: 'Als boer moet je niet te veel op de uren letten. Toch gaat het sinds 2008 de goede kant op. Veel last van de crisis heb ik niet. Ik merk dat het lekkere vlees en het hele verhaal dat erbij hoort ons goed doet. Er is veel mond-tot-mondreclame, dat is mooi. Al moet ik wel blijven schrijven.' Vanaf 2011 doet Berrie aan 'verkoop aan huis'. Er wordt nu gewerkt aan een nieuwe winkel, zodat de uitstraling wordt vergroot. Dat het vlees van zijn Brandrode vee geliefd is blijkt uit het feit dat zijn eerste partij vlees dat in de supermarkt verkocht zou worden, een dag ervoor bij de slager gestolen werd. Inmiddels wordt 'zijn' vlees onder de naam 'Brandrode IJsselvalleirund' verhandeld door Hanos, wat aangeeft dat het ook in de horeca geliefd is.

