

LAKENVELDER: STIEKEM GENIETEN



DOOR RENÉ ZANDERINK, VOORZITTER ARK VAN DE SMAAK

Groot was mijn verbazing na bijna twintig jaar in de wereld van de zeldzame huisdieren actief te zijn geweest, toen ik in januari 2010 een telefoontje kreeg van Reurt Boelema, destijds werkzaam bij LTO Noord in Haarlem, of de Lakenvelder opgenomen kon worden in de Ark van de Smaak. Hij was weliswaar geen fokker van Lakenvelders, maar zijn ouders hadden jarenlang Lakenvelders gehad en hij had ze wel eens gegeten. Het vlees was uitzonderlijk goed. Ik was verbaasd: de Lakenvelder was toch een parkrund, nooit gefokt geweest vanwege zijn vlees- of melkqualiteiten, maar gewoonweg omdat zij zo opvallend mooi en rank was. Daarnaast kwam ik net terug van een fotosessie in de weilanden rondom Scherpenzeel, midden op de *Bible Belt*, daar woonde een fokker die al tientallen jaren Lakenvelders hield. Hij vond anno 2010 dat – vanwege zijn geloofsovertuiging – zijn dieren niet gefotografeerd mochten worden. Ik heb het stiekem toch gedaan... en genoten van hun schoonheid. (Foto's zijn na afspraak op mijn computer te bekijken.)

En dan ineens dit: red de kasteelkoe, eet hem op. Reurt vertelde me dat de Lakenvelder nooit op de allerbeste weides gehouden was maar op de in het oog springende terreinen rondom landgoederen, buitenplaatsen en kastelen. Omdat het als het ware op karige en schrale gronden moest zien te gedijen, heeft juist dit ras zo'n goede voedselconversieratio (het omzetten van hetgeen je erin stopt naar vlees en mest).

In het verleden was het dus belangrijker dat een bezoeker vanuit de verte de mooie Lakenvelders te zien kreeg, dan dat de dieren op goede grond liepen. Jacob van Lennep beschreef ze al tijdens zijn wandelingen in de 19de eeuw en noemde ze 'Lakenveldsche koeien'. Boelema vertelde me dat in die zin de

Lakenvelder eigenlijk vergelijkbaar is met het Japanse Wagyu-rund, dat ook alleen door geprivilegerde eigenaren gehouden mag worden op speciale weidegronden en bijgevoerd wordt met bier en vertroeteld wordt met massages. Deze laatste items zijn weliswaar niet van toepassing op de Lakenvelder, maar wel de uitzonderingspositie ten opzichte van de drie grote foklijnen: zwartbont, roodbont en blaarkop. De eigenaren waren weliswaar geen boer maar wel rijk, de Lakenvelder kwam niets tekort, maar had niet de beschikking over de volledig groene veenweiden en weilanden op kleigrond zoals de rest van het vee. Hieruit ontstond dus een veeras met een eigen aparte gemarmerde vleesstructuur en vet-vleesverhouding waarmee niemand vooraf rekening gehouden had. Op zich merkwaardig, want je vraagt je dan af als dat vlees zo lekker is waarom nooit een baron of landgoedeigenaar dat aan de grote klok gehangen heeft. Ze hielden het stiekem voor zichzelf en verkochten het nooit aan derden, is mijn conclusie. De Lakenvelder was dus eigenlijk geen parkrund maar een pronkrund dat toevallig lekker geworden was. In april 2010 werd de eerste proeverij gehouden in het restaurant van het Muziekgebouw aan het IJ, vervolgens werd de Lakenvelder als Presidium erkend. Dit jaar is het eerste vlees op de Salone del Gusto in Turijn gepresenteerd en kunt u overal zelf Lakenvelder vlees bestellen. Voorwaarde voor erkenning was dat het vlees afkomstig was van stiertjes die minimaal één jaar bij de moeder hadden gelopen en uitsluitend weidegang hadden gekend. Binnenkort is het eerste zuivelproduct van een boerderij met alleen Lakenvelder koeien verkrijgbaar.

Voor meer informatie zie De Verdieping op de Slow Food-website.

FOTO: ALEXANDER VAN BERGE



Rondom het landgoed Archem bij Ommen loopt een van Nederlands mooiste kuddes Lakenvelders. Ook hier genieten de eigenaren stiekem.