

Een inspirerende dag van beleven, leren en proeven

Op 21 september stond Schaapskooi Schijndel geheel en al in het teken van de SZH en de presentatie van het ras van 2013: de Hollandse Herder. Op deze idyllische locatie in Noord-Brabant werd de fokkers- en vriendendag van de SZH gehouden. Ongeveer vijftig geïnteresseerden in het levend erfgoed wisten hun weg naar dit onlangs door de SZH erkende educatieve centrum te vinden.

De fokkers- en vriendendag 2013 was een uiterst informatieve dag met inspirerende workshops en demonstraties. Rond de klok van 11 uur heette voorzitter Geert Boink iedereen welkom en gaf in samenwerking met Nonja Remijn een presentatie over de stand van zaken van de SZH, nu en in de toekomst, wat de fokkerij, registratie, communicatie, belangenbehartiging en fondsenwerving betreft.

Onderscheiding

Tijdens de presentatie werd Ad Boks door Geert onderscheiden met een speciaal SZH-speldje voor zijn jarenlange inzet als actief bestuurslid. Maar vooral als pluimveespecialist heeft Ad een zeer prominente rol gespeeld binnen de SZH.

Tegen twaalfen werd de workshop 'Hoe fok ik mijn ideale dier?' gehouden. Ruim dertig personen waren hierbij aanwezig. De presentatie was in handen van Myrthe Maurice-van Eijndhoven en Kor Oldenbroek. Uitgangspunten waren: Wat is erfelijkheid? Wat is een fokprogramma? Hoe houd je een ras in stand? Hoe belangrijk is het DNA? Myrthe gebruikte ter illustratie het stamboekpapier van haar paard. Tegelijkertijd werd er buiten een demonstratie

gehouden van de Hollandse Herder. Diverse eigenschappen van de hond werden belicht. De Hollandse Herder was vanouds hoeder van vee maar ook bewaker van vee, erf en gezin.

Chaamse hoenders voor Schijndel

Rond het middaguur werd een trio Chaamse hoenders overhandigd aan Kees Cornelissen, bestuurslid en herder van Schaapskooi Schijndel. Deze twee hennen



Carolijn Janssens

Twee Chaamse hennen en een haan ter completering van het levend erfgoed op het centrum

en een haan, geschonken door de familie Boink, vormen een welkome uitbreiding van de zeldzame huisdierrassen op het educatief centrum.

Na de lunch werd verder gegaan met de workshop 'Kijken naar dieren'. Hoe aai-baar is jouw stukje vlees eigenlijk? Ad Taks

Een gemêleerd gezelschap schapen wordt van de ene naar de andere wei gebracht



Carolijn Janssens



Carolijn Janssens

onderscheiding voor Ad Boks

liet zien op welke verschillende manieren je naar een dier kunt kijken. Naar aanleiding hiervan ontstond een boeiende discussie.

Vragenronde of met herder op pad

De tweede helft van het middagprogramma kon er gekozen worden voor vragen stellen over landbouwhuisdieren aan een

Wilna en Geert Boink openen het ZeldzaamLEKKER-diner



Marije van der Kruk



Carolijn Janssens

De Hollandse Herder in actie

dierenarts of met een schaapherder op pad gaan.

Dat laatste, de schapenroute, bestond uit een indrukwekkende wandeling van ongeveer een uur. De ruim veertig schapen werden van de ene wei, dwars door het bos en vervolgens over het fietspad, naar een andere wei gebracht. Dit alles onder de bezielende leiding van de schaapherder met zijn hond. Diverse rassen waren in de kudde opgenomen, Zwartbleschappen, Drentse en Kempische heideschappen, Mergellanders en Texelaars. Grappig detail was dat als de herder zijn kudde riep, altijd de Zwartbles als eerste kwam, gevolgd door de rest. 'Maar ja, die was ook met de fles grootgebracht', zo verklaarde de Schijndelse herder.

Workshop ZeldzaamLEKKER

In de middag vond ook de workshop ZeldzaamLEKKERE kansen plaats. Adriaan Antonis vroeg allereerst welke ervaringen en associaties het publiek had met (producten van) zeldzame rassen. Inspirerende verhalen over de veelzijdige inzet van de rassen werden afgewisseld met een recept voor rundertong en ervaringen met het verwerken van restdelen van zeldzame rassen.

Na een toelichting op het project ZeldzaamLEKKER door Marije van der Kruk,

nam Adriaan het publiek als het ware mee in het reilen en zeilen van zijn boerderij Ouwendorperhoeve in Garderen. De mogelijkheden van ondernemen met zeldzame rassen werden zo prachtig geïllustreerd. Het was, kortom, een leuke en inspirerende workshop waarbij we samen ervaringen hebben gedeeld en op ZeldzaamLEKKERE ideeën zijn gekomen.

Proeven als afsluiting

Het was een geslaagde SZH-dag met prima weer dit jaar, het was leerzaam, boeiend en uiteindelijk ook erg lekker met een heerlijk ZeldzaamLEKKER-diner verzorgd door Inge's Eettafel. Aan één lange tafel in de stal waar normaal een deel van de schaapskudde staat, werd de dag nabesproken onder het genot van ZeldzaamLEKKERE gerechten. Op het menu stond onder andere een heerlijke stoofpot van vlees van de Nederlandse landgeit, een gehaktbrood met vlees van het Bonte Bentheimer varken en een vleesspies van de Blaarkop. Ook het dessert stond deels in het teken van ZeldzaamLEKKERE producten; met hangop gemaakt van Blaarkoppenyoghurt en een kaas van onder andere het Brandrode rund en het Friese melkschaap.

Deze heerlijke en gezellige afsluiting van de dag was ZeldzaamLEKKER genieten! ●