

Stichting Lakenvelder Vlees professionaliseert logistiek en vierkantsverwaarding

Lekkere lakenvelders

'Zo zacht, met een lekker vetje, het smelt op je tong.' Lyrisch was een vakjury vorig jaar over het vlees van het oud-Hollandse lakenvelderrund. Voor een economisch levensvatbare keten is meer nodig dan een prijs winnen, weten de bestuursleden van de Stichting Lakenvelder Vlees. Ze werken met succes aan het optimaliseren van logistiek en vierkantsverwaarding van een uniek seizoensproduct.

tekst **Wichert Koopman**



Voor lakenvelder jong rundvlees worden de stiertjes afgemest tot een leeftijd van twaalf tot veertien maanden

Ze hebben iets met lakenvelders, ze hebben iets met ondernemerschap en ze hebben iets met lekker eten. Op de boerderij van Romke de Vries, bedrijfskundige en lakenvelderfokker, vertellen de bestuursleden van de Stichting Lakenvelder Vlees met enthousiasme over de ontwikkeling van hun concept voor de afzet van overtollige stierkalveren uit de fokkerij van het oud-Hollandse ras.

'We spraken elkaar in 2009 op een studiedag over het vermarkten van zeldzame rassen', vertelt voorzitter Ad van der Salm, in het dagelijks leven uitgever, maar ook lakenvelderfokker en hobbykok. 'Daar viel vaak het woord "subsidie". Wij waren van mening dat geld van de overheid niet nodig zou moeten zijn om het ras in stand te houden. In diezelfde tijd liet ik een stiertje slachten en bereidde het vlees voor de leden van een kookclub. De mensen waren razend enthousiast over de smaak. Dat was voor ons de bevestiging dat we met de lakenvelder een mooi product in handen hadden.'

Merksnaam geregistreerd

In het lakenvelderstamboek staan zo'n 3000 dieren geregistreerd. Jaarlijks worden rond de 500 stiertjes geboren, waarvan er ongeveer 35 een toekomst als fokstier krijgen. De overige dieren verdwenen tot voor kort voor een groot deel anoniem en zonder meerwaarde in de reguliere veehandel. 'Wij vonden dat doodzonde en zagen kansen hier iets aan te doen', vertelt Van der Salm. 'Het vlees van de lakenvelder heeft een unieke smaak en structuur en het is vlees met een verhaal. Dat moest koks in de horeca aanspreken.'

Op proef werden twee stiertjes geslacht en via horecaslager Hesseling geïntroduceerd bij toprestaurants. Daarna ging het balletje snel rollen. De Stichting Lakenvelder Vlees werd opgericht om de ontwikkeling van het concept verder te begeleiden en de kwaliteit te bewaken. Lakenvelder vlees is als merksnaam geregistreerd en dat betekent dat alleen erkende fokkers, mesters en verwerkers de naam en het bijbehorende beeldmerk mogen voeren. Zo houdt de stichting controle over de kwaliteit.

Seizoensproduct

Inmiddels zijn er drie gespecialiseerde mesters. Gezamenlijk kopen ze jaarlijks ongeveer 150 stierkalveren aan waarbij als eis wordt gesteld dat de dieren minimaal 88 procent lakenvelderbloed voeren en minstens vier maanden bij hun moeder gezoogd hebben.



Gerrit Wafelaar (l.), Romke de Vries en Ad van der Salm (r.) zijn ervan overtuigd dat vierkantsvervaarding het behoud van de lakenvelderveehouderij zonder subsidie garandeert

Op een sober rantsoen met vooral gras – van mais en krachtvoer gaan de dieren snel vervetten – worden de stiertjes afgemest tot een leeftijd van twaalf tot veertien maanden en een geslacht gewicht van 220 tot 240 kilo. De dieren worden centraal geslacht en verwerkt en het vlees wordt verhandeld en gedistribueerd door de firma Groothedde in Vaassen die het voornamelijk afzet in de (top)horeca. De mesters ontvangen een meerprijs van 15 procent bovenop de reguliere vleesprijs.

Door de samenwerking met Groothedde is de logistiek rondom de aanvoer van dieren en de distributie van vlees efficiënt georganiseerd. Zonder zo'n professionele partner zou het onmogelijk zijn om een winstgevend concept neer te zetten. 'Lakenvelder jong rundvlees is een echt seizoensproduct', legt De Vries uit. 'De meeste kalfjes worden geboren in het voorjaar en gaan in het najaar naar de mesters. In de zomer daarop zijn de dieren slachtrijp. Dit betekent dat we uiterlijk tot in september kunnen leveren. Daarna is het op. Voor de horeca, die vier keer per jaar van kaart wisselt, is dat geen enkel probleem. Dat hoort nu eenmaal bij een seizoensproduct.'

Zacht met lekker vetje

Het jonge rundvlees van de Stichting Lakenvelder Vlees werd vorig jaar – in een verkiezing georganiseerd door producenten- en consumentenplatform NieuwVers – unaniem uitgeroepen tot het lekkerste rundvlees van Nederland. Het oude Hollandse runderras versloeg buitenlandse rassen van naam zoals angus en wagyu. 'De lakenvelder sprong er echt uit', gaf de juryvoorzitter aan. 'Zo zacht, met zo'n lekker vetje, het smelt op je tong...'

Voor de bestuursleden kwam de uitverkiezing als een heel mooie opsteker, niet als een verrassing. 'Het vlees van de lakenvelder heeft een unieke smaak en samenstelling', weet Gerrit Wafelaar al sinds zijn jeugd. Hij is van oorsprong

slager en werkt nu als accountmanager voor een groothandel in vlees. 'De lakenvelder is van oorsprong een trekkier en heeft de unieke eigenschap om suikers op te slaan in de spieren. Dat geeft aan het vlees een karakteristieke smaak. Daarnaast smelt het vet in het lakenvelder vlees bij een lagere temperatuur dan het vet in het vlees van andere rassen. Dat geeft koks de mogelijkheid om het bij een lagere temperatuur te garen, waardoor meer structuur en smaak behouden blijft.'

De unieke eigenschappen van het vlees en het verhaal achter de productie ervan waren voor de internationale organisatie Slow Food eerder al een reden om lakenvelder jong rundvlees op te nemen in de Ark van de Smaak, een internationale lijst met traditionele, ambachtelijke streekproducten

In tankstations

Binnenkort zijn ze te koop in de lunchcorners in de tankstations van Shell en de broodjeszaken van Bakerstreet: saucijzenbroodjes gevuld met vlees van lakenvelders. Het bedrijf Smilde Bakery ontwikkelde de snack samen met de stichting. Daarnaast wordt gewerkt aan een speciale ossenworst die op een broodje in dezelfde zaken zal worden aangeboden.

'De horeca is vooral geïnteresseerd in de luxere delen', legt Van der Salm uit. 'In de saucijzenbroodjes en de ossenworst kan ook het draaivlees met meerwaarde worden verwerkt. Voorlopig is dat alleen nog vlees van stiertjes, maar wellicht komt er ook ruimte voor het vlees van koeien.' Zo ontstaat de vierkantsvervaarding die noodzakelijk is om een economisch levensvatbaar concept in de benen te houden. Want dat is het uiteindelijke doel van de stichting: het vlees zo vermarkten dat de houderij een economische basis heeft. Dan is behoud van het ras voor de toekomst gegarandeerd. Zonder subsidie. |